Úprava

jídel zemákových.

Sepsala

Hanna Dumková.

V Praze.

Nakladatel **F. Kytka**, kněhkupectví.

Cena 80 kr. _ Vázaná 1 zl.

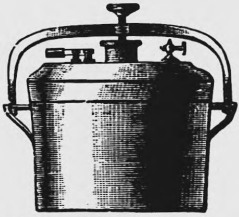
Čermák & Skřivan

největší pražský závod kuchyňského náčiní a domácích přístrojů

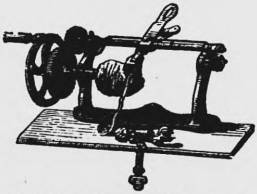
Praha

Příkopy č. 27 (Nový Bazar).

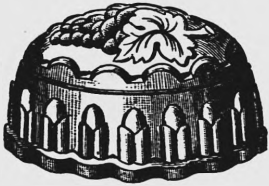
Stroj ku sekání masa.



Heilbronský parní hrnec.



Stroj k olupování bramborů.



Formy všeho druhu.

Výbavy pro nevěsty po zl. 25, 50, 100 a výše.
Za dobrotu každého kusu se ručí.

ÚPRAVA
JÍDEL ZEMÁKOVÝCH.

Napsala

DUMKOVÁ HANNA.

„Mnohdy skromná plodina —
jen když dobře upravena —
vyživuje lidstvo celé!"

Obsahuje přípravy **516** *jídel jakož i více přiměřených dodatků.*

V PRAZE.

NAKLADATEL FR. KYTKA, KNĚHKUPEC.

Předmluva.

Roku 1874 bylo tomu sto let, co zemáky do zemí koruny České přinešeny byly; k oslavení památky této uspořádána v Moravičanech u Mohelnice zvláštní slavnost, o které v Olomouci vycházející „Našinec“ následovně napsal:

„Zásluhu o tuto slavnost má opět čilý a podnikavý pan ředitel Dumek. On dovedl nám učiniti večer 13. prosince dnem slavnostním, dnem památným.

Na pobídku jeho bylo více jak 70 velmi chutných jídel od choti jeho upraveno a velmi vkusně vystaveno; v laboratoři ústavu bylo více než 36 preparátů ze zemáků vyrobeno a velmi mnoho barvivých škrobů sestaveno — což je první v zemích našich; z hospodářství polního vystavil statek vyš. hosp. školy v Doubravicích as 12 druhů upravení píce pro dobytek ze zemáků, jakož i 14 druhů různých, pěkných zemáků.“

„Výstava takováto zasluhuje tím více povšimnutí, poněvadž je to *první* v zemích našich a nepamatujeme se, že by kdy a kde v takovém rozměru z jídel a výrobků zemákových uspořádána byla.“ —

Toto předeslavší doufám, že dosti odůvodněna je důležitost zemáků — z kterých tolik věcí upraviti možno, na nás jest, bychom o to dbaly, aby nejen hojně zemáků na polích našich se nám rodilo, ale by zemáky tyto i chutnými a zdravými ostaly.

Hospodyně naše dovedou ze zemáků upravovati různá, chutná jídla, a poněvadž po slavnosti stoletého zavedení zemáků do království Českého v Moravičanech na Moravě odbývané, ze všech končin ano i ze zahranic velmi mnoho přípisů mně došlo, bych sdělila, jak možno tolik chutných jídel zemákových upraviti, rozhodla jsem se konečně napsati skromný ale veledůležitý spisek pro každou domácnost, v kterém podávám úpravu jídel zemákových, která sama jsem byla skusila a vařila, jakož i těch, která mně po vyzvání mém laskavostí více ct. paní sdělena byla.

Budiž jim za to vřelý dík!

Mimo spis tento, který, téhož druhu v naší literatúře první a jenž odporučuji přízni ct. paní českých, připravuji k tisku: „Kuchaření na venkově," a „kuchaření městské", čímž doufám zavděčiti se nejen našim venkovským hospodyňkám na statku, ale i hospodyním a paním městským.

Vždy dbám o jednoduché a správné zařízení jídel.

Kéžby spis tento s takovým prospěchem dobré věci posloužil, s jakou vytrvalostí a láskou psán a sestavován byl.

V Praze, dne 16. října 1880.

Dumková Hanna,
choť ředitele.

OBSAH.

Str.

Předmluva. III—IV.
Děje- a zeměpisně o zemčatech 1

I. Polévky.

1 Obyčejná polévka zemáková 6
2 Zemáková polévka . . 6
3. Polévka zemáková . . 7
4. Zemáková polévka . . 7
5. Skleněná polévka . . 7
6. Zemáková polévka na spůsob jatrnicové . . 7
7. Polévka zemáková hovězí 8
8. Masová — zemáková . 8
9. Hovězí zemáková polévka 8
10. Zemàková polévka masová 9
11. Krupovka se zemáky . 9
12. Polévka zemáková . . 9
13. Zemáková polévka . . 10
14. dto. . . 10
15. dto. . . 10
16. dto. . . 11
17. Zemáková polévka sousedská 11
18. Bílá s knedlíčkama . 12
19. Polévka s knedlíčky zemákovými 12
20. Zemáková polévka hnědá s knedlíčky . . . 12

Str.

21. Zemáková pelévka s krupkami 13
22. Polévka zemáková . . 13
23. Velmi laciná zemáková polévka, která co oběd ve skromné domácnosti sloužiti může . . . 13
24. Zemáková polévka se sladkou smetanou . . 14
25. Zemáková polévka s kyselou smetanou . . . 14
26. Zemáková polévka se sýrem 15
27. Zemáková polévka se sýrem 15
28. Zemáková polévka s mlékem 15
29. Zemáková polévka s chlebem 15
30. Chlebová — zemáková 16
31. Zemáková polévka s pažitkou 16
32. Houbová polévka . . 16
33. Hříbková polévka . . 17
34. Polévka zemáková s houbami , ... 17
35. Zemáková polévka se zeleným hráškem . . 17
36. Zemáková polévka s mrkví . . . , . . 18
37. Rýžová polévka se zemáky 18
38. Hovězí polévka zemá-

Str.

ková na spůsob rybí . 18
39. Zemáková polévka se zbytky rybími . . . 19
40. Zemáková polévka se zbylou šunkou . . . 19
41. Zemáková polévka s mozečkovými knedlíčky 19

II. Masitá jídla.

42. Zemáky s hovězím masem 20
43. Hovězí točenice se zemáky 20
44. Hovězí řízky se zemáky 21
45. Hovězí řízky ze zemáky 21
46. Gulaš 21
47. Telecí hrudí se zemáky 22
48. Hrudí s purée . . . 22
49. Nadívané zemáky . . 22
50. Kýta se zemákovou kaší 23
51. Ledvinka se zemáky . 23
52. Zemáky s vepřovým 23
53. Plíce na kyselo se zemáky 23
54. Vepřové maso se zemáky 24
55. Vepřové maso se zemáky 24
56. dto. dto. 24
57. Zemákové kotlety v bránici 25
58. Bochánky v bránici . 25
59. Uzená žebra vepřová se zemáky 25
60. Zemáky s uzeným masem 26
61. Zemákové taštičky se šunkou . . . . . .
62. Zemáky se slaninou . 26
63. dto. . 27
64. Ovčí vemeno se zemáky 27
65. Zemáky s masem . . 27
66. Plece skopová se zemáky 27
67. Skopové ledviny se zemáky 28
68. Skopové plíce se zemáky 28
69. Skopové se zemáky . 29
70. Zemáky se skopovou ledvinou 29
71. Skopová točenice se zemáky 29
72. Zemáky se skopovým mozkem 30

Str.

73. Skopový žaludek se zemáky 30
74. Ruské zemákové jídlo 30
75. Srnčí hrudí se zemáky 30
76. Srnčí játra se zemáky 31
77. Husy se zemáky . . 31

III. Zemáky s rybami.

78. Smažená ryba se zemáky 32
79. Vařený úhoř se zemáky 32
80. Štika se zemáky . . 32
81. Šíl čili candát se zemákovou omáčkou . . . 33
82. Zemáky se slanečkem 33
83. Zemáky se slanečkem 34
84. Treska se zemáky . . 34

IV. Omáčky.

85. Zemáky s omáčkou . 35
86. Zemáková omáčka . . 35
87. dto. . 35
88. dto. . . 36
89. dto. . . 36
90 dto. . . 36
91 dto. . . 36
92 dto. . . 37
93 dto. . . 37
94 dto. . . 37
95 dto. . . 37
96 dto. . . 38
97. Zemáková omáčka studená 38
98. dto. 38
99. dto. 38
100. dto. 38
101. dto. 39
102. dto. 39
103. dto. 39
104. dto. 39
105. dto. 40
106. Zemáky s cibulovou omáčkou neb hořčicí . 40
107. Cibulková omáčka se zemáky 40
108. Koprová omáčka se zemáky 40

Str.
109. Rajská omáčka se zemáky 41
110. Slanečková omáčka se zemáky 41
111. Majoránová omáčka . 41
112. Zemáková omáčka s křenem 41
113. Zemáky na kyselo . 41
114. Zemáky na kyselo . 42
115. Zemáková omáčka s mlékem 42

V. Příkrmy zemákové.

116. Zemákový příkrm k hovězímu masu . . 43
117. Zemákový příkrm k masu 43
118. Pečené zemáky ku garnýrování 43
119. Zemákový přídavek k masu 44
120. Zemáky s hříbky . . 44
121. Zemáky se smržemi . 44
122. Semilasso zemáky . 45
123. Zemáky nadívané . . 45
124. Fazolové lusky se zemáky na kyselo . . 45
125. Zemáky co umělé kaštany do kapusty . . 46
126. Jablka a zemáky . . 46

VI. Obyčejné zemákové pokrmy.

127. Vaření zemáků . . 47
128. Zemáky na loupačku vařené ve vodě . . 47
129. Zemáky škrabané . . 47
130. Přezimovalé zemáky vařiti 48
131. Zemáky v páře . . 48
132. Zemáky co příkrm . 48
133. Pečené zemáky . . 48
134. dto. . . 49
135. dto. . . 49
136. dto. . . 49
137. Dušené zemáky . . 50
138. Zemáky s marjánkovou omáčkou . . . 50
139. Zemáky s cibulkou . 50
140. Zemáky s petruželí . 51
141. Zemáky s petruželí neb zeleninou . . . 51
142. Zemáky s cibulkou . 51
143. Zemáky à la Crême . 51
144. Zemáky se smetanou 52
145 Zemáky s podmáslím 52
146. Zemáky se syrovátkou 52
147. Jáhelník se zemáky . 52
148. Zelníky 52

VII. Knedlíky.

149 Knedlíky ze syrových zemáků 54
150. Zemákové knedlíky . 54
151. dto. . 54
152. dto. . 55
153. dto. . 55
154. dto. : 55
155. dto. . 56
156. dto. . 56
157. dto. . 56
158. dto. . 56
159. Zemákové knedlíky se šunkou . . . . , 56
160. Zemákové knedlíky s krupicí 56
161. Zemákové knedlíky se strouhanou houskou . 57
162. Zemákové knedlíky s houskou 57
163. Zemákové knedlíky se zbylým masem . . . 57
164. Zemákové knedlíky se špenátem 57
165. Zelené, zemákové knedlíky 58
166. Zemákové knedlíčky s mozkem 58
167. Zemákové knedlíky s plícemi 58
168. Zemákové knedlíky se šunkou 59

Str.
169. Zemákové knedlíky se slaninou 59
170. Zemákové knedlíky se špenátem 59
171. Zemákové knedlíky s povidly 59
172. Knedlíčky se zemáky do polévky 60
173. Zemákové knedlíčky do polévky 60
174. Zemákové knedlíčky . 60
175. Zemákové knedlíčky nadívané 60

VIII. Kaše, škubánky a podobné.

176. Kaše zemáková (purée) 61
177. Zemáková kaše, zvaná nastavovaná 61
178. Zemáková kaše pražená 61
179. Zemák. kaše s kmínem 62
180. dto. 62
181. dto. 62
182. dto. 62
183. dto. 63
184. dto. 63
185. Pečená, zemáková kaše 63
186. Protlačená zemáková kaše 63
187. Míchané zemáky . . 64
188. Zemáky tak zvané míchanky 64
189. Zemáková kaše se slaninou 64
190. Zemáková kaše s jablky 65
191. Zemáková kaše se sýrem 65
192. Zemákové purée se smetanou 65
193. Zemáková kaše s hrachem 65
194. Toč 66
195. Lepenice 66
196. Moučný drobanec . . 66
197. Šustky 67
198. Zemákové škubánky . 67
199. dto. . 67
200. dto. . 68

Str.
201. Šustky 68
202. Zemákové purée . . 68
203. Zemákový sníh . . 68

IX. Nudle, flíčky a nuky.

204. Zémákové nudle . . 69
205. dto. . . 69
206. dto. . . 70
207. dto. . . 70
208. dto. . . 70
209. dto. . . 70
210. dto. . . 71
211. dto. . . 71
212. Bavorské nudle zemákové 71
213. Zemákové nudle se sýrem 71
214. Zemákové nudle s tvarohem 72
215. dto. . . 72
216. Zemákové nudle s kyselou smetanou . . 72
217. Zemákové nudle v mléce 73
218. Flíčky s uzeným masem 73
219. Flíčky 74
220. Zemákové flíčky . . 74
221. Zemákové nuky . . 74
222. Zemákové nuky s krupicí 74
223. Nuky do polévky . . 75
224. Zemákové nuky do polévky 75
225. Zemákové nuky se sýrem 75
226. Zemáková polenta . 75

X. Koláčky, lívance a placky.

227. Rozličné těsto na koláčky a paštiky . . 76
228. Zemákový koláč . . 76
229. Zemákové koláčky . 77
230. dto. . 77
231. Zemákový koláč . . 77
232. Vestfalské koláčky . 77
233. Zemákový koláč vídenský 78

Str.
234. Zemákový koláč víd. 78
235. Zemákové koláčky s jablky 78
236. Zemákový koláč s cibulí 78
237. dto. . 79
238. dto. . 79
239. Zemákové lívance . 79
240. Zemákové placky . 79
241. Zemákové placky se škvarky 80

XI. **Buchty.**

242. Zemáková buchta moravská 81
243. Zemáková buchta . . 81
244. dto. . 82
245. Zemákové buchtičky 82
246. Bábovka zemáková . 82
247. Bábovka 82
248. dto 83
249. Zemáková bábovka . 33
250. Německé bochánky zemákové 84
251. Zemákové kraplíčky . 84

XII. **Amoletky.**

252. Zemákové amoletky . 85
253. dto. . 85
254. dto. . 86
255. dto. . 86
256. dto. . 87
257. dto. . 87
258. dto. . 87
259. dto. . 87
260. Nadívané zemákové omletky 88
261. Omlety zemákové . . 88
262. Omletky 88

XIII. **Pečivo s droždím.**

263. Housky s kmínem . 89
264. České koláčky zemákové 89
265. Zemákové preclíky . 90

Str.
266. Zemákové podkovy . 90
267. Zemákové nudle . . 90
268. dto. . . 91
269. Zemákové nudle s tvarohem 91
270. Nadívané koláčky zemákové 91
271. Kynuté šišky zemákové . . . . . .
272. Zemáková pletenice s anýzem 92

XIV. **Svítky.**

273. Zemákové svítky . . 93
274. Svítky ze zemáků . . 93
275. Svítek zemákový , . 94

XV. **Bába a housky.**

276. Bába 95
277. Bába zemáková . . 95
278. Zemákové housky . 96

XVI. **Závitek** (strudl).

279. Strudle válená . . . 97
280. Strudle táhnutá . . 97
281. Zemákový zavinováč . 98
282. dto. . 98
283. Zemáková strudle . 98
284. dto. . 99
285. Zemáková strudle s mlékem 99
286. Zemáková strudle s račími ocásky . . . 100
287. dto. . 100
288. Zemáková strudle . 101
289. dto. . 101
290. dto. . 101
291 dto. . 101
292. Zemákový závitek se šunkou 102
293. Zemáková strudle se šunkou 102
294. Zemáková strudle . 102
295. dto. . 103
296. Zemáky zabalené . . 103
297. Zemákové kotouče . 103

Str.

XVII. Ježek (Pudding).
Zemákový ježek . . 104
298. dto. . . 104
299. dto. . . 104
300. dto. . . 104
301. dto. . . 105
302. dto. . . 105
303. dto. . . 106
304. dto. . . 106
305. dto. . . 106
306. dto. . . 107
307. Zemákový ježek s mandlemi 107
308. Jemný zemákový ježek 107
309. Zemákový ježek s jablky 108
310. Zemákový ježek s hovězím masem . . . 108
311. Zemákový ježek v bránici 109
312. Zemákový ježek s vepřovými játry . . . 109
313. Zemákový pudding s uzeninou 110
314, Zemákový ježek anglický 110
315. dto. . 110
316. Zemákový ježek . . 111

XVIII. Paštiky.

317. Zemákové paštika . 112
318. dto. . 112
319. Sladké paštiky smetanové se zemáky . . 113
320. Paštika se smetanou 113
321. Zemákové paštika se sýrem 114
322. dto. . 114
323. Zemákové paštiky s tvarohem 115
324. Zemákové paštiky se sardelemi 115
325. Zemáková paštika s telecím mozkem . . 115
326. Zemáková paštika s morkem 116
327. Paštiky zemákové s morkem 116

Str

328. Zemáková paštika s husím sádlem . . . 116
329. Zemákové paštiky se slaninou 116
330. Zemákové paštiky s hovězím masem . . 117
331. Zemákové paštiky s masem 117
332. Zemáková paštika s hovězím masem . . 117
333. Zemákové paštiky s ragout 118
334. Zemákové paštiky s masem 118
335. Paštika zemáková z jater 119
336. Zemáková paštika s telecím masem . . . 119
337. Zemáková paštika s vepřovou bránicí . . 120
338. Zemákové paštiky se šunkou 120
339. dto. . 120
340. dto. . 121
341. dto. . 121
342. Zemáková paštika se slanečkem 121
243. Zemáková paštika . 122
344. Zemákové paštiky se sněhem 122
345. Zemáková paštika se zelím 122
346. Zemákové paštiky s jablky 123
347. dto. . 123
348. dto. . 123
349. dto. . 124
350. dto. . 124
351. dto. . 124

XIX. Nákypy, svitky.

352. Zemákový nákyp . . 125
353. dto. . . 125
354. dto. . . 125
355. dto. . . 126
356. dto. . . 126
357. 358. dto. . . 126
359. dto. . . 127

Str.

360—378. Zemákové nákypy . . . . 127—133
379. Jablkový nákyp zemákový 133
380. dto. . . 134
381. Jemný zemákový nákyp 134
382. Zemákový nákyp se šunkou 134
383. Nákyp s tvarohem . 134
384. Zemákový nákyp se sýrem 135
385. Zemákový nákyp s husím sádlem 135
386. Nákyp se špenátem . 135
387. Zemákové trhance , 136
388. Zemákový svítek . . 136

XX. Klobásy a jaternice.

389. Zemákové jaternice . 137
390. dto. . 137
391. dto. . 138
392. dto. . 138
393. dto. . 138
394. dto. . 138
395. Zemákové jaternice s mozečkem 139

XXI. Různá jídla zemákova.

396. Zemáky s mozečkem 140
397. Zemáky s morkem . 140
398. Zemáky s hříbky . . 141
399. dto. . . 141
400. Zemákové jídlo s uzenkami 141
401. Zemáky s tvrdými vejci 142

XXII. Saláty a zelí.

402. Zemákový salát . . 142
403. dto. . . 143
404. dto. . . 143
405. dto. . . 144
406. dto. . . 144
407. Zemákový salát s čočkou 145
408. Zemákový salát s celerem 145
409. Zemákový salát s mrkví 145
410. Zemákový salát s bílými fazolemi . . . 149

Str.

411. Zemákový salát se slaninou 145
412. Červená řípa se zemáky 146
413. Zemákové zelí . . . 146
414. Vlašský salát . . . 146
415. Zemákový salát s ouhořem 147

XXIII. Smaženiny.

416. Smažené zemáky . . 148
417. dto. . . 148
418. Fašírované karbanátky se zemáky 148
419. Zemákové koláčky . 149
420. dto. . 149
421. Anýzové koláčky se zemáky 149
422. Zemákové koláčky s houskou 150
423. Granáty zemákové . 150
424. Smažené koláčky zemákové 150
425. Nudle 151
426. Zemákové housky . 151
427. Zemáková mrkev . . 151
428. Zemákové šlejšky . 151
429. Nadívaní ptáci . . . 152

XXIV. Koblížky, šišky, šlejšky.

430. Zemákové koblihy . 153
431. Koblihy se strouhanými zemáky 154
432. Zemákové koblihy . 154
433. dto. . 155
434. Zemákové koblihy s droždím 155
435. Zemákové koblihy . 155
436 dto. . 155
437. dto. . 156
438. dto. . 156
439. dto. . 156
440. dto. . 157
441. dto. . 157
442. dto. . 157
443. dto. . 158
444. Zemákové rohlíčky nebo koblihy . . . 158
445. Šišky 158
446. Šišky 159

Str.
447. Jiné šišky zemákové 159
448. Zemákové šlíšky . . 159
449. dto. . . 160
XXV. **Kotletky a kroketky.**
450. Zemákové kotlety . . 161
451. dto. . . 161
452. dto. . . 162
453. dto. . . 162
454. dto. . . 162
455. dto. . . 162
456. dto. . . 163
457. Zemákové kotletky v papíře 193
458. Kroketky 163
459. Zemákové chrupavky 164
460. Zemákové kroketky . 164
XXVI. **Cukrovinky zemákové.**
461. Zemákový krême s hubičkami 165
462. Moučné jídlo s vínem 165
463. Zemákové koláčky . 166
464. Zemákové koláčky s jablky 166
465. Zemákové koláčky s anýzem 166
466. Nadívané koláčky . 167
467. Linecký koláč . . . 167
468. Koláč z jíšky . . . 168
469. Zemákové oplatky . 168
470. Cukrové obloučky . 169
471. Cukrové hoblovačky . 169
472. Zemákové boží milosti 169
473. Cukrové šištičky s anýzem 170
474. Zemákové vandličky . 170
475. Cukrové zemáky . . 170
476. Zemákové zázvorky . 171
477. Kraplíčky jeptišské . 171
478. Zemákové pečivo s anýzem 171
479. Zemákové housky s mandlemi 172
480. Kroketky zemákové . 172
481. Zemákové preclíky . 172
482. Zemákové věnečky . 173
483. Zemákové věnečky s mandlemi 173
484. Zemákové věnečky k čaji 173
485. Zemákové hvězdičky . 174
486. Zemákové piškoty . 174
487. dto. . 174
488. Zemákový piškot bez mandlí 175
489. Zemákový piškot se zemáky 175
490. Zemákový zajíc . . 175
491. Zemákové mražené . 176
XXVII. **Dorty.**
492—506. Zem. dort 177—182
507. Zemákový dort s kořením 182
508. Kořeněný dort . . . 182
509. Zemák. dort s morkem 183
510. Hnědý dort zemákový 183
511. Uherský dort . . . 183
512. Zemákový dort mnichovský 184
513. Piškotový dort . . . 184
XXVIII. **Drobotiny ze zemáků.**
514. Zemák. koláčky k čaji 185
515. dto. . 185
516. Fašírovaná vejce se zemáky 186
A. **Dodatky.**
Mouka zemáková 187
Jiný způsob dělání mouky ze zemáků 187
Mouka zemák. dle Liebiga 188
Nový spůsob vyrábění sýra zemákového 188
B. **Dodatek,**
Tabulky k porovnání vah a měr nových se starými 190
C. **Dodatek.**
Dobré rady 195

Dějepisné a zeměpisné o zemčatech.

Solanum tuberosum — zemák, zemče, zemňák, zemčátko, zemník, zemské jablko, brambor atd.

Doufám že mně ctěné čtenářky nezazlí, povím-li jim, odkud zemáky k nám se dostaly a jak rozšíření došly.

Dosud není zjištěno, odkud a kým přinešena byla zemčata do Evropy — a udání jedněch, že by kolem r. 1588 jistý de Siacy Clusiovi do Vlach nejdříve je byl přivezl, odporuje udání jiných, kteří zásluhu přivežení prvních zemáků do Evropy Valteru Baleighovi aneb Františku Drake-ovi připisují, což jiní též i těmto popírají a tak vzdor pilnému pátrání nemohlo se s jistotou udati, kdo byl tím velkým dobrodincem Evropy a kdo zaopatřil obyvatelstvo její takřka nenahraditelnými zemčaty.

Jako o prvním muži, který zemáky do Evropy přivezl, vše bohužel rouškou neproniknutelnou zahaleno jest, tak též se ani nemůže udati, kde původní vlast zemčat se nalezá a odkud přenešeny byly.

První spisovatel, který se o zemácích zmiňuje, byl Petr Martyr v první polovici 16. století, a tento, jakož i Zarote (1544) a Cardau (1557) udávají, že zemá-

ky z krajiny Peru a Nové Granady pocházejí, kde se „papa“ jmenují a na divoko rostouce nejen lidem než i dobytku za potravu slouží.

První větší přívoz stal prý se za královny Alžběty (1558—1603) a sice v roce 1585 do Španěl a r. 1586 do Anglie.

Ať byl první dopravitel zemáků do Evropy a tudíž její dobrodinec kdokoliv, obyvatelé evropští jsou mu povinni velikými díky; že pak Španělé a Angličané největších zásluh o rozšíření jich si získali, nelze nijak upříti.

V 16. století pěstovaly se zemáky tu a tam jen v zahradách jako zvláštnost; v 17. století nevedlo se jim o mnoho valněji, neboť nižší třídy obyvatelstva, jsouce zvykly stravě jiné, nemohly jim dlouho přivyknouti; proto nepěstovaly se v hospodářství v takovém množství, jak toho zasluhovaly.

Roku 1616 vyskytly se zemáky na královské tabuli v Paříži; roku 1625 dopravili je klášterníci Karmelitáni ze Španěl a Portugal do velkovévodství toskánského; r. 1650 nalézáme je v Německu, ale nikoliv na polích, nýbrž jen v zahradách.

O rozšíření zemáků v Německu dobyl sobě hlavních zásluh Bedřich Velký, jenž volbou půdy, přiměřeným pěstováním atd. hleděl zlepšiti chuť jejich a tak zaopatřiti zemím svým vhodnou potravní látku a zároveň ochranu proti hladu.

Německý lid, jevě velkou nechuť k nové plodině této, ničil pole zemáky posázená, tak že císař Bedřich k ochraně jich dragony kolem polí postaviti musil, aby pošetilostí lidskou zmařeny nebyly. Teprve za časů Bedřicha III., kdy i půdy lépe se vzdělávaly, zvelebovalo a rozšiřovalo se pěstování zemáků.

Za války třicetileté přenášeny zemáky i do sousedních zemí, zejmena do království Českého, odtud pak do Bavor a téhož času do Sas.

Asi r. 1708 dostaly se zemáky z Anglie do Meklenburska a r. 1710 do Virtemberska. Ve Švédsku poznali zemáky teprve r. 1726, v Skotsku r. 1746.

V Čechách získali si hlavní zásluhy o rozšíření zemáků Františkáni, kteří je pro domácí potřebu pěstovali ve své klášterní zahradě v Praze, odkud pak se do některých pražských zahrad dostaly.

Horníci z Rudohoří přinesli zemáky do okolí Jáchymovského a odtud octnuly se přes slezské pohoří v našich Krkonoších.

Čechové, nazývajíce z doby válek pruských všechny Němce Branibory, pojmenovali tak i zemáky — tudíž z německého Brandenburger povstalo skomolené slovo *brambor*.

V horách českých nalézaly zemáky dosti záhy vděčných ochrancův, ano zatím v středu země velmi málo o ně pečováno.

Mnozí hospodáři zasazovali se sice o rozšíření jich mezi svými krajany, ale marně. Rolník, pěstoval-li je takřka z donucení, krmil nimi jen vepřový dobytek, lid však se jich ani nedotkl, ba ani nejprostší čeledín nechtěl je pojídati.

Teprve léta 1771 a 1772 svými přírodními pohromami, zejmena stálými mokry a v zápětí jich nesmírnou drahotou všech potravin pomohla zemákům vydatně k většímu rozšíření.

V čase neúprosné bídy vděčně sáhl lid k zemákům, tomuto vydatnému daru štědré přírody, jsa rád když se jich mohl dosyta najísti.

Od té doby mizely všeliké předsudky o škodli-

vých následcích z požitých zemčat, a lidé s menší bázní a bez opovržení je požívali.

Rovněž přesvědčil se rolník, že dobrá sklizeň zemáková na téže prostoře polní více vydá než obilí, a když se poznaly četné spůsoby úpravy zemáků, tu teprv každý rád po chutné potravě sáhl a vhodnou volbou půdy a přiměřenějším pěstováním hleděl chuť zemáků zlepšiti. Poněvadž zemáky nedbalou prací z dřívějších let nechutny bývaly, hledělo se v Čechách dosíci více dobrých a chutných druhů ze semene, a hle, roku *1777* dostalo se panství *jineckému u Hořovic* od hospodářské společnosti pražské odměny a pochvaly za vzorné a výtečné pěstování zemáků.

V tomto čase neúrody a pohrom živelních, obilí ničících, dostaly se zemáky i do Uher.

Asi roku 1773 přiveženy k nám velmi úrodné a velké druhy zemáků hovardských z Anglie, kde od r. 1771 z Ameriky přinešené pěstovány byly. Druh tento poskytuje výbornou a velmi hojnou píci pro dobytek.

Roku 1780—82 vzniklé nemoci zemákové mylně přičítány byly novému zavedenému druhu, neboť povstaly jedině z nepřirozeného a nedostatečného ošetřování a nerozumného pěstování, jakož i z nepohod povětrních.

Neumějíce si vysvětliti nemoci tyto, počali poznovu proti pěstování zemáků brojiti nejen rolníci ale i úřadové, i zakázáno přísně zemáky sázeti a požívati.

Dne 18. června 1780 vydáno v Berlíně zvláštní nařízení, dle něhož nesměl nikdo ranných (jarých) zemáků před koncem července a ozimé (pozdní) před koncem září z pole dobývati. Takový zákaz vydán byl i od pražského gubernia r. 1805.

V Šlesvicku a Holštýnsku bylo roku 1806 přísně nařízeno, aby se zemáky před koncem září ani nedobývaly ani na trh nevozily aniž pak před časem tímto požívaly.

Válečná léta a mnohé neúrody (1792—1813) překonaly všeliké předsudky o zemácích a dopomohly jim k důstojnému postavení v našem polním hospodářství, které je do svého osevního pořádku rádo přijalo.

Jako v střední Evropě vedlo se zemákům i ve Francii, až časové revoluční dopomohli jim také zde k vítězství.

V Anglii pak značná přelidnělost, nouze o lacinou stravu byly více než v jiných zemích příčinou rozšiřování se zemáků.

V Evropě zatím zemáky utěšeně se dařily, tak že již roku 1826 mohlo se jich vypraviti mnoho lodí do původní jich vlasti, Ameriky, kde se tenkráte neuvedly.

Josef Dumek,
ředitel.

I.

Polévky.

1. Obyčejná polévka zemáková.

Syrové zemáky se oškrabou, na kousky rozkrájí, ve slané vodě do měka uvaří, protlačí sítem, tolik dobré hovězí polévky se přimíchá, až vše zhoustne, dá se na rendlík, přidá se na másle usmažené cibulky, kousek celeru, nechá se čtvrt hodiny vařit a dá se do mísy. Houska na kostky se rozkrájí, usmaží na másle drobně rozsekaná cibulka do žluta a dá se do polévky. Neschází li sůl, je polévka hotova.

1. Zemáková polévka.

Oškrabané, vyprané a skrájené zemáky se uvaří a voda z nich do zvláštního hrnku sleje. Zemáky se pak kusem másla a troškem mouky dobře rozmíchají; přidá se sůl, pepř, majoránka a scezená voda se na to vleje. Mezi tím se udusí na másle rozkrájená mrkev, celer, petružel, kapusta a por na zvláštním rendlíku, dle potřeby přileje se vody a vše se procezené vleje do zemákové polévky a vaří se s ní as půl hodiny. Přecezená se dá do mísy na smažený chléb.

3. Polévka zemáková.

Zemáky se uvaří a nakrájí, přidá se dušená majoránka, cibule a zelená petružel. Zelenina všeho druhu se svaří, polévka zapraží, vše dobře promíchá, procedí a osolí; pro chuť se může přidati kousek rozstrouhaného zázvoru.

4. Zemáková polévka.

Smíchá se trochu mouky s máslem, přidá se to k polévce zemákové, se zeleninou jako do hovězí polévky s houskou, též se může přidati vejce neb smetana.

5. Skleněná polévka.

Oloupané nevařené zemáky rozkrájejí se na čtvrtky, dají se do hrnku, k čemuž se přidá utřeného česneka se solí, trochu pepře a poměrně vody, jakož i kus nového másla a vše společně úplně se rozvaří, načež se smažená zelená petržilka přidá a polévka na stůl se nesti může.

6. Zemáková polévka na spůsob jatrnicové.

Oloupané syrové zemáky nakrájejí se na kostky, dají se do hrnku teplou vodou naplněného, v kterém se spaří, voda teplá se sleje a znova čerstvá studená se přileje, načež se k tomu přidá: smažená cibulka na másle, trochu tlučeného květu, nového tlučeného koření, trochu tlučeného pepře, kousek rozetřeného česneku, načež se to přiměřeně osolí a vařiti dá. Uvařené propracuje se sýtkem (propasíruje), přidá se pak kousek másla, přiměřené perlových krup, načež se dodá k tomu začervenalé zásmažky — opět se to povaří —

a na stůl nese. Dle libosti přidá se rozsekaná zelená petržilka neb pažitka.

7. Polévka zemáková hovězí.

Půl rozkrájené žemle se usmaží, as dvě vařené oloupané brambory se rozstrouhají, žloutky ze 3 na tvrdo uvařených vajec se k tomu přidají a vše se v moždíři trochu utluče; dá se do hrnce, polévka hovězí se na to vleje, vaří se as hodinu a pak se procedí, k tomu přidá se mozeček vypraný. Rozstrouhaná cibule se na sádle zpění, a mozeček, trochu tlučeného pepře a soli se k tomu přidá, a na kašičku uvaří. Houska na lístky se rozkrájí a v mléce omočí. Lístky se kašičkou potrou, po dvou na sebe položí, v stlučených vejcích omočí, v strouhané žemličce obalí a na másle usmaží. Pak se položí do mísy a horká zemáková polévka na ně vleje.

8. Masová — zemáková.

Oloupej zemáky, dej na ně teplou vodu, spař je — pak proceď na ně dobrou hovězí polévku přidej k tomu jemně rozsekané žampiony, usmaženou zelenou petržilku, přidej k tomu tlučeného pepře, květu a utřený stroužek česneku, též můžeš přidat málo majoránky pak to nech poznenáhla vařit — přidej pak k tomu bledou máslovou jížtičku a nes to na stůl.

9. Hovězí zemáková polévka.

V moždíři se utlukou 2 vařené zemáky, 3 tvrdé žloutky a smažená houska. Asi hodinu se vaří v hovězí polévce, načež se procedí. Z jednoho vejce se vyválí

těsto; dokud je těsto vlhké nakrájí se kostky (ostatní zůstane zatím zabaleno), makronky se ve formě udělají, ve slané vodě uvaří, lžicí opatrně vyberou a polévka na ně nalije.

10. Zemáková polévka masová.

Vypere a uvaří se kilo hovězího masa, k němuž se přidá zeleniny. Mezitím se paří ve studničné vodě zemáky. Ze spařených se voda sleje a zemáky se dají do masové polévky s marjánkovými plevami a česnekem. Až jsou zemáky rozvařené, procedí se sítkem a přidá se k nim octa a 2 žejdlíky (asi $^1/_2$ litru) smetany; vše se míchá as $^1/_4$ hodiny, aby se smetana ne srazila; pak se tam hodí 4 syrové žloutky a petružel

11. Krupovka se zemáky.

Do čisté vody se dá as půl kila zemáků a nechají se rozvařiti. Pak se procedí, aby z nich povstala řídká kašička as jako na kapání. Kapání se rozmíchá as se 4 žejdlíky (2 litry) hovězí polévky. As $^1/_4$ libry (14 dkg.) perlových krupek se v moždíři roztluče a mezi ustavičným mícháním se přidávají do polévky Pro chuť se mohou přidati houby; jsouli čerstvé usmaží se na másle, suché se spaří, jemně rozsekají a přidaj se do polévky. Taktéž se může přidati cibulky na másle smažené.

12. Polévka zemáková.

Do hovězí polévky se dá několik ovařených oloupaných na struhadle ustrouhaných zemáků a chvíli se povaří a procedí; může se přidati majoránky a nakrá-

jené petružele. Zatím se tence rozválí těsto, čtyrhranné plátky se pokrývají sekaným uzeným masem a houskou smaženou, rozředěnou v polévce; sbalí se a v polévce povaří.

13. Zemáková polévka.

Rozličná zelina (vyjma mrkev a kapustu) se vaří se zemáky. Když zemáky změkly, procedí se sítkem; je-li velmi hustá kaše, přidá se buď hovězí polévka, neb pouze voda; v tomto případu se přidá kus másla neb sádla, opepří, osolí se a naleje na smažený chléb.

14. Zemáková polévka.

Uvaří se ne příliš do měkka malých zemáků, oloupají a rozkrájí se na lístky, pak se jich dá vrstva na hluboký talíř, posypou se sekanou uzeninou, a tak se pokračuje až je talíř vyrovnán, vrchní vrstvu musí tvořiti zemáky, polejí se několika lžicemi dobré mastné polévky hovězí, talíř se postaví na třínožku do trouby a nechají se do zlatova opéci. Několik uvařených zemáků se oloupá, sestrouhá a dají do procezené hovězí polévky, přidá se trochu drobné usekané zelené petružele a nechá se chvíli povařiti, pak se vleje polévka do mísy a talíř s opečenými zemáky se dá zvlášť, aby si každý dle libosti mohl vzíti.

15. Zemáková polévka.

Oloupá se šest pěkných syrových zemáků, rozkrájí se malé kostky a nechají zatím ve studené vodě. Velká pěkná mrkev a jeden celer se taktéž na kostky rozkrájí, dá se na rendlík s kouskem másla a

trochem polévky a do měkka se udusí. Udušená zelenina se dá do hrnce, přidají rozkrájené zemáky, trochu tlučeného pepře, $1^1/_2$ litru hovězí polévky, náležitě se osolí a nechá se vařiti až zemáky změknou, avšak se nerozvaří.

16. Zemáková polévka.

Oloupá se pro 6 osob 12 prostředních zemáků a pokrájí se na lístky a buď na pokrájeném čerstvém hovězím loji neb na čerstvém másle s pokrajenou cibulkou do zlatova usmaží, pak se na ně naleje $1^1/_2$ litru dobré hovězí polévky a nechají se do měkka rozvařiti; pak se rozmačkají, rozmíchají a procedí.

Zatím oloupej zase 12 malých, pěkných, stejných kulatých zemáků, pokrájej na tenké koláčky a opět je buď na loji neb na másle do zlatova vysmaž, dej je do mísy polévkové a dříve scezenou polévku okořeň, přidej květu a na zemáky nalej. Kdo tuto polévku chce přihoustlejší míti, může zemáky dříve než na ně polévku k rozvaření naleje, dvěma kávovými lžicemi poprášiti a ještě trochu nechat osmažiti, pak se teprv polévka přileje.

17. Zemáková polévka (sousedská).

Syrové zemáky se na kostky nakrájí, dají do čerstvé vody, pak se smíchají tři díly rozkrájených zemáků a čtvrtý díl chleba, který taktéž na kostky byl nakrájen, upraží se lžíce mouky v horkém másle do žluta, přidá se k ní chléb a rozsekaná cibule, přileje se dostatečné množství vody, osolí se a přidá muškátu; zemáky se do toho vsypou, vše se do měkka uvaří a připraví se na mísu.

18. Bílá s knedlíčkama.

Oloupej zemáky, nech je spařit, pak proceť na ně dobrou hovězí polévku, přidej k tomu kousek petrželového kořínku, kousek celere, poru, trochu pepře a nech to pozvolna vařit, když se to uvařilo, přidej k tomu bílou jištičku, pak to vše skrz sýtko proceď, by z toho byla zcela řídká jištička — a nech to povařit, zatím udělej z housky, z másla, vejce a květu malé co lískový ořech velké knedlíčky, dej je zvlášť v hovězí polévce povařit, pak je vyndej a přidej je k té uvařené bramborové polévce, jest to velmi chutné.

19. Polévka s knedlíčky zemákovými.

Dva vařené teplé zemáky se sítkem protlačí, 30 gramů syrového morku se s nimi utře, přimíchá jedno vejce, trochu květu, stroužek česneku a trochu marjánky; z toho se udělají knedlíčky, které se na másle do žluta usmaží, na ně se nalije hovězí zemáková polévka.

20. Zemáková polévka hnědá s knedlíčky.

Uvaří se dobrá hovězí polévka, pak se scedí a nechá se státi na vlažném místě. Hovězí tuk se rozkrají a dá se na pekáček s rozkrájenou cibulí, kapustou, malým kořínkem petružele, mrkví, celerem, rozkrájenými telecími játry, pepřem a solí. Pod pokličkou se to do zlatova udusí. Když je to hotovo, přidají se dvě lžíce bílé mouky, promíchá a sítkem procedí do polévky. Polévka se opět vaří. Kousek cukru se navlaží, do žluta se upálí a přidá do polévky. — Dva loty (3 dkgr.) morku se míchají až úplně zbělají (kůstky se opatrně odstraní), mezi mícháním morku se přidává:

tři žloutky, dva rozstrouhané zemáky, čtyry lžíce bílé mouky, trochu květu a soli. Ze tří bílků se udělá tuhý sníh, který se taktéž přimíchá, až povstane těsto. Kávovou lžicí se vezme vždy kousek těsta a dává se do vařící polévky.

21. Zemáková polévka s krupkami.

Do tří litrů vody se nakrájí zemáky. K nim se přidá půl žejdlíku perlových krupek, půl na másle usmažené cibulky, hrstka sesekaných suchých hub, kousek rozličné zeleniny a nechá se povařiti. Bílá jíška se udělá na másle a ní se polévka zapraží. Když se povařila, vleje se na pokrájenou pažitku.

22, Polévka zemáková.

Zemáky se oloupají, rozkrájí na koláčky, na hovězím loji se udusí, polijí se hovězí polévkou, rozmačkají a procedí, Mezitím se 2 žloutky dají na rendlík s květem, solí, dvěma vařečkami mouky a utrou se, z dvou bílků se udělá sníh, formička se vymaže máslem a vysype strouhanou houskou, smíšenina se do formy vlije, v troubě zvolna upeče a krájí buď na jemné nudličky neb kostky, na něž se zemáková polévka nalije.

23. Velmi laciná zemáková polévka, která co oběd ve skromné domácnosti sloužiti může.

Rozkrájí se 20 velikých zemáků na kostky, dají se do čerstvé vody, mezitím dá se do hrnce s vlažnou vodou ¼ k. (½ libry) hrachu, čtvrt kila krupek a libra (½ k.) dobrého hovězího masa bez kostí, naleje se 15 litru (10 mázů) vody, nechá se tak dlouho vařiti, až maso

na polou se uvaří, pěna se pilně sbírá; nyní se přidá k osoleným zemákům trochu rozsekané cibulky a petružele, nechá se tak dlouho vařiti až maso bylo změklo, načež se maso na kostky rozkrájí a dá do polévky.

Tato polévka dostačí šesti osobám a může pracujícím lidem nahraditi celý oběd.

Mezi vařením musí se tolik vody dolévati, aby bylo polévky pořád 15 litrů. Také se může přidati petružele, celeru a mrkve.

Místo hovězího masa může se dáti též čerstvé slaniny. Hovězí maso činí polévku mnohem živnější a záživnější než vepřové; ale vepřového mnohem nadbude Uzená slanina dodává polévce příjemné chuti.

24. Zemáková polévka se sladkou smetanou.

Rozstrouhají se uvařené, studené, čistě oloupané zemáky, promíchají se s tolik dobré hovězí polévky, aby povstala hodně hustá kaše, pak se dá tolik husté smetany vařiti, kolik polévky potřebí; když tato se vaří, smíchá se se zemáky a nechá se dovařiti, avšak se ustavičně tím míchá, osolí se a naleje se vařící na smažený chléb.

25. Zemáková polévka s kyselou smetanou.

Oškrabou se syrové zemáky, rozkrájí se na koláčky, uvaří se ve vodě neb hovězí polévce do měkka, přidá se očistěný celer, cibule a sůl, vše se protlačí sítem, přileje se vody až polévka naležitě zřídne, pak se opět povaří; pak se přimíchá (pro 6 osob) $^1/_2$ litru dobré kyselé smetany a dva rozkloktané žloutky na to a na usmažený chléb se vleje polévka.

26. Zemáková polévka se sýrem.

Syrové oškrabané, rozstrouhané zemáky se dají na půl hod. do vody; mezi tím se ustrouhá ⅛ kila parmesánského neb švýcarského sýra, dá se čerstvé máslo na pekáč, na něm se usmaží hrsť jemně usekané cibulky do žluta, zemáky se dají na síto, aby voda odtekla, přidají se k máslu a nechají se s plnou lžící polévky do měkka udusiti, přileje se dostatečné množství hovězí polévky, přidá se ustrouhaný sýr, dostatečně se osolí a nechá se půl hodiny nad slabým ohněm; než se naleje polévka, přimíchají se dva žloutky se třemi lžícemi kyselé neb sladké smetany.

27. Zemáková polévka se sýrem (jiný způsob).

Uvařené rozstrouhané zemáky se dají na mísu, přidá se kus čestvého másla, vrchovatá lžíce mouky, ⅛ kila ustrouhaného sýra a tolik mléka, aby povstalo řídké těsto, přilej polévky, aby nebyla ani hustá ani řidká, pak se osolí, nechá čtvrt hodiny vařiti, vleje na mísu a na vrch nasype chleba na másle usmaženého.

28. Zemáková polévka s mlékem.

Čistě umyté zemáky se uvaří ve slané vodě až změknou, oloupají a rozkrájí se hodně horké, na vále se rozmačkají pokud jsou horké, až povstane mouka, dá se do hrnce neb na mísu a rozmíchá se s mlékem, pomálu se vaří; usmaží se hrsť postrouhaného chleba na másle do žluta, polévka se vyleje na mísu a vsype se na ni chléb, když byla polévka osolená, dává se hned na stůl, neb se ráda srazí.

29. Zemáková polévka s chlebem.

Syrové, oškrabané zemáky se rozkrájí na tenké lístky, nejlépe na struhadle, nechají se půl hodiny v

čerstvé vodě, pak se na ně naleje horká hovězí polévka, přidá se hrst na kostky nakrájeného celeru a petrželе, osolí se, konečně se přidají dvě hrsti nakrájeného chleba a vaří se až zemáky změknou.

30. Chlebová — zemáková.

Oloupej zemáky, nakrájej je na kostky, nalej na ně vodu, přidej smačenou na másle cibulku, dej ji na ty zemáky, přidej drobet pepře, pak to nech vše pohromadě vařit, když se to povařilo nakrájej do polévkové mísy chléb na kostky, též jej můžeš dle libosti dříve usmažit — tu uvařenou zemákovou polévku na ten chleba nalej, by se spařil a můžeš polévku nésti na stůl, jest velmi chutná. —

31. Zemáková polévka s pažitkou.

Očistěné, oškrabané zemáky se nechají hodinu v čerstvé vodě, vysypou se na síto, osuší se šatem, postrouhají a přikryjí se na míse. Hrst ustrouhaného chleba se s moukou upraží do žluta, přidají se ustrouhané zemáky k tomu, na to se naleje velká lžíce vody neb hovězí polévky a nechá se tak dlouho vařiti, až zemáky změknou. Přidá se soli, pepře a muškátu, pak tolik vody neb hovězí polévky až polévka náležitě zřídne, konečně hrst pažitky. Polévka budiž horká dána na stůl.

32. Houbová polévka.

Syrové oloupané zemáky na půlky rozkrájené dají se do hrnka, naleje se na ně přiměřené množství vody, přidají se dva stroušky utřeného česneku, kousek

rozsekané cibulky, kousek na kostky rozkrájeného celeru a petržele (kořenu), kousek zelené petržilky, špetku kmínu, špetku marjánky, pak se vezme do štipce hub sušených, (které se dříve byly vypraly a spařily a na drobounko rozsekaly), načež se vše osolí a povaří, potom vezme se kus dobrého másla neb sádla, udělá se zásmažka a dle potřeby se cedníkem do polévky propracuje, vše se ještě chvíli dá povařiti.

Do upravené a uvařené polévky dá se rozsekaná čerstvá pažitka když se jídlo na stůl odnáší.

33. Hřibková polévka.

Čerstvé hříbky se rozkrájí a usmaží na másle, zemáky syrové oloupané rozkrájí se na kostky, osolí se, přidá se trochu tlučeného pepře — k čemuž výše uvedené a upravené hříbky a bledá máslová jíška se přidají, vše se společně uvaří, a po uvaření přidá se buď rozkrájená zelená petržilka neb pažitka — načež se to na stůl nese.

34. Polévka zemáková s houbami.

Zemáky se oškrabou, rozkrájí, přidá se smažená cibulka, dva skroužky česneku, sušené houby svařené buď celé neb drobně rozsekané, petružel, pepř a sůl, vše se povaří, zasmaží a nalije na smažený chléb.

35. Zemáková polévka se zeleným hráškem.

Čtvrt libry ($^1/_8$ kila) zeleného hrachu se postaví ve vlažné vodě k ohni, do měkka se uvaří, mezitím se rozstrouhají uvařené, vychladlé zemáky, smíchá se s tolik polévky, kolik k potřebnému množství záhodno

a nechá se při ohni, až se vše náležitě svaří. Když je hrášek měkký, protlačí se sítkem, přidá se k zemákům s kusem másla, polévka musí býti tak hustá jako krupovka; čtvrt hodiny před jídlem vhodí se do polévky kus v mouce obaleného másla, dobře se svaří a naleje na upražený chléb neb housku.

36. Zemáková polévka s mrkví.

Mrkev se očistí, jemně rozkrájí a v hovězí polévce udusí, udělá se jíška, mrkev se protlačí sítem a přidá se k tomu, pak se přimíchá polévky hovězí mnoho-li třeba a přidá se na kostky nakrájených zemáků až polévka zhoustne, osolí se a když zemáky byly změkly, je polévka hotova.

37. Rýžová polévka se zemáky.

Uvaří se hrsť rýže s několika zemáky, kouskem másla, potřebnou vodou, zemáky se rozmačkají. Místo vody se může též vzíti polévka z kostí nebo trochu hovězí polévky. Místo rýže mohou se též vzíti krupky, polévka se procedí a přidá usmažená houska.

38. Hovězí polévka zemáková na spůsob rybí.

Osm syrových zemáků se na kousky rozkrájí a na kamnech ve vodě spaří. Zemáky se dají do tří litrů hovězí polévky, k níž se přidá stroužek česneku, špetka majoránových lístků, kousek petruželového kořínku, celeru, kapusty a trochu pepře. Vše se provaří. Dvě housky se rozkrájí na nudličky, přidá se k nim kousek másla a do zlatova se usmaží. Polévka se do hrnku procedí a nechá se chvíli vařiti. Vnitřnosti rybí se o-

čistí, na másle se usmaží kousek petružele a vleje se do polévky. Houska usmažená může se dáti buď na talíř zvlášť aneb do polévkové mísy.

39. Zemáková polévka se zbytky rybími.

Máš-li zbytky ryb, roztluč je s horkými, na sítě osušenými, čerstvě vařenými zemáky v moždíři, nalej na ně dostatečné množství hovězí polévky a nech povařiti, pak prolej sítem a nech ještě jednou svařiti.

40. Zemáková polévka se zbylou šunkou.

Syrové zemáky se rozpůlí a uvaří se v polévce neb ve vodě až změknou; je-li zbylá šunka, rozseká se drobně. Když jsou zemáky uvařeny, vysypou se na sitko, aby voda stekla, pak se v moždíři se šunkou co možná nejjemněji utlukou, utlučená smíšenina se dá na rendlík a přileje se polévky tolik, aby byla hustá jako krupovka; když se byla chvíli povařila, naleje se přes sítko na usmažený chléb.

Podobným způsobem může se polévka tato připraviti se zbytky jakékoliv pečeně.

41. Zemáková polévka s mozečkovými knedlíčky.

Oškrabají se studené zemáky, rozkrájí se na koláčky, uvaří se v hovězí polévce do měkka, aby povstala kaše, protlačí se sítkem, rozředí se polévkou, pak se přileje tolik šťávy z pečeně, až polévka zhnědne, nad uhlím se pomalu vaří a mezi tím se dělají knedlíčky následujícím způsobem:

Umyje se půl telecího mozečku, odstraní se blánky a rozmíchá se s vejcem, lžící přepouštěného másla a míchá se s mlékem až povstane řídké těsto, nasolí se a přidá muškátu. Z toho těsta dělají se malé knedlíčky a v polévce se uvaří.

II.

Masitá jídla.

42. Zemáky s hovězím masem.

Kilo (2 libry) hovězího masa se rozkrájí na tenké kousky, poklepou se, obalí v rozsekané cibuli a soli, posypou se postrouhanou houskou, dají se na pánev a nechají se po obou stranách do žluta upéci, polijí se polévkou neb vodou a nechají se svařiti. Syrové zemáky se rozkrájí na lístky, dají se na rendlík. přidá se rozkrájené petružele, celeru a trochu soli. Na pekáč se položí vrstva zemáků, na ně vrstva masa, tak se pokračuje až je pekáč plný. Pak se to polije lžicí vody, nechá se přikryté po 2 hodiny v troubě dusiti a dá se i s pekáčem na stůl.

43. Hovězí točenice se zemáky.

Z kila masa (2 liber) se nakrájí tenké kusy jako dlaň, poklepou se, posypou pepřem a solí a nechají se půl hodiny přikryté. Pak se smíchají postrouhané zemáky se solí a jemně rozsekanou petruželí, a pekáč se pomastí.

44. Hovězí řízky se zemáky.

Z libového hovězího masa se nakrájí tenké lístky. Jedna cibule se jemně rozseká a do polou udusí na dvou lotech (30 gram.) másla; sestrouhají se na polou uvařené zemáky, přidá pepř, 6 utřených sardelí Smíšenina se dá na pekáč, na ni se pokladou řízky, aby byly v omastku potopeny, obrací se, aby se nepřipálily. Je-li smíšenina hustá přilije se polévky neb vody. Po půl hodině jsou řízky hotovy, smíšenina se sítkem na zemáky procedí a vytlačí citronová šťáva.

45. Hovězí řízky se zemáky.

Uvaří se několik zemáků tak, by se oloupati daly, pak se v hovězí polévce dovaří, ocedí a na kaši rozmíchají. Na rendlíku se udělá bledá jížka, rozetřené zemáky se do ni dají, a přileje se polévky, ve které se zemáky uvařily a nechá se dusiti. Nařezají se lístky z libového bovězího masa, hodně se nožem poklepají, dobře tlučeným pepřem, petruželí zelenou drobně rozkrájenou se řízky posypou a posolí. Na rendlíku se cibulka zpění, na ni se vloží řízky a nechají se do hněda upéci. Zemáková kašička se dá na hluboký talíř, řízky se na ní urovnají a šťávou, ve které se řízky pekly, polejí.

46. Gulaš.

Syrové zemáky se nakrájí na lístky a dají do čerstvé vody, pak se rozkrájí hovězí maso na čtyrhranné kousky, usmaží tři cibule, které byly drobně rozsekány, s lojem, který byl z masa okrájen, až se-

žloutne, maso toto se dá s pepřem a solí do rendlíka, přidá se cibule a dá se přikryté na uhlí a nechá se půl hodiny dusiti. Pekáč se pomasti vepřovým sádlem neb hovězím lojem, polovice zemáků se naň vloží, připravené maso na to vlije, zbytek zemáků dá nahoru, dobře se přikryje a postaví do trouby až zemáky změknou, pak se dají i s pekáčem na stůl. Vždy se béře jeden díl zemáků na 2 díly masa.

47. Telecí hrudí se zemáky.

Telecí hrudí se rozkrájí na kousky, omaštěné a posolené se dají s cibulí na rendlík a po obou stranách se opekou, přilije se trochu kyselé smetany, syrové zemáky se pokrájí, pokladou se posolené na maso, polijí se vodou, přikryjí a nechají se v troubě dusiti, až zemáky změknou a omáčka se vevaří. Pak se dají zemáky na mísu a maso na ně naklade.

48. Hrudí s purée.

Hrudí se vypikuje a udusí. Osm velikých zemáků se oškrábe, na lístky nakrájí, ve slané vodě uvaří, voda se slije, deka másla se utře se zemáky; sítem protlačí, osolí, a postaví na teplé místo. Než se dá pečeně na stůl, odstraní se mastné, purée dá na mísu, hrudí nakrájí, a na purée poklade.

49. Nadívané zemáky.

Zbytky pečeně telecí a syrová játra se jemně rozkrájí, přidá se upražená cibulka a horké máslo a vše se dusí; když to bylo vychladlo, přimíchá se kyselá, osolená smetana, ve které bylo rozkvedláno vej-

ce. Mezitím se vyhloubají uvařené zemáky, smíšeninou se naplní na vymaštěném pekáči se máslem pokapají a v troubě upekou.

50. Kýta se zemákovou kaši.

Kýta se vyšpikuje, přidá máslo, mrkev, cibule, celer, bobkový list, celá zrnka pepře, tymián a něco málo octa, pomálu se upeče a obloží zemákovou kaší.

51. Ledvinka se zemáky.

Tři libry ($1^1/_2$ kila) ledvinky se zbaví loje, aniž by se ledvinky porouchaly, potřou se solí a majoránem, s cibulí a několika kusy mrkve se do žluta upekou. Plechová forma se pomastí, položí se vrstva syrových na lístky nakrájených zemáků, na tyto dají se vrstevnatě ledvinky na lístky nakrájené, což se tak dlouho opakuje až forma je vyplněna, načež se vrchem přidá másla a vše se dá upéci.

52. Zemáky s vepřovým masem.

Vezme se 1 kilog. (2 libry) čerstvého vepřového masa se 12 litry (8 mázy) vody, postaví se k ohni, a když se bylo zpěnilo, přidá se 6 kil. (12 liber) syrových okrájených zemáků, okrájený celer, cibule, petružel a sůl, vše se do hrnce k masu a polévce, pokud se tato vaří, přidá, až všechno změkne. Pak se dají zemáky na stůl, maso nakrájí na kusy a poklade kolem zemáků.

53. Plíce na kyselo se zemáky.

Telecí srdce a plíce se vyperou, vaří se ve slané vodě, do které přidáno octa vinného, dymiánu, bobkového listí, celého pepře, celého nového koření, každého as 10 zrnek. Když jsou do měka uvařené, sleje

se polévka, plíce i srdce se rozkrájí na kostky neb nudličky. Oškrabou se syrové zemáky, rozkrájí se na kostky neb koláčky. S rozkrájeným masem se opět ve slité polévce vaří, až jsou zemáky na polou měké. Udělá se zápražka a sítkem se protlačí do hrnce s plícemi a vaří se tak dlouho, až vše zhoustne, k tomu přidá se šťáva z jednoho citronu. Na míse se okrášlí houskou, která byla na koláčky rozkrájena, v mléce namočena, pozorně vyždímána, pak obalena ve vejci a v strouhané housce a na másle usmažena.

54. Vepřové maso se zemáky.

Nakrájí se tenké kousky vepřoviny, poklepou se, posypou solí a pepřem, položí se do sádla ledvinového. Když to žloutne, vezmou se rozstrouhané zemáky, smíchají se solí a pepřem, maso se vytáhne, polovice zemáků se položí do polévky, pak upečené maso, naň pak ostatní zemáky, pak trochu sádla ledvinového, polije polévkou, postaví se do trouby, nechá $1\frac{1}{2}$ hodiny vařiti, pak se to dá i s pekáčem na stůl.

55. Vepřové maso se zemáky.

Kilo (2 libry) libového masa se rozseká s cibulí, dá na mísu, přidá se sůl, pepř a trochu petružele, maso se lžící smačká, udělají z něho kotlety, na každý kus bránice se dají jednotlivé kotlety, posypou se postrouhanými zemáky, bránice se spojí a na pánvi se do žluta upekou.

56. Vepřové maso se zemáky.

Půl kila (libra) vepřového masa, které bylo den v soli naloženo, se rozseká s cibulí až povstane těsto,

osolí se, opepří a na míse s rozstrouhanými zemáky promíchá. Na rendlík se dá vepřového sádla, jemně nakrájené zemáky, připravené maso se na ně vloží, nalije trochu vody, postaví přikryté do trouby a nechá péci až sežloutne.

57. Zemákové kotlety v bránici.

Ze hřbetu vepřového se nařežou kotlety, poklepou, osolí, bránice vepřová se rozřeže na kusy jednou tak velké jak jsou kotlety, roztáhnou se, zemáky se osolí a smíchají s petruželí, lžíce toho se dá na bránici, na to kotletky, nahoru opět trochu zemáků. Pak se bránice složí a dobře spojí. Na pekáč se dá kus másla, rozsekaná cibule a několik kousků mrkve, kotlety se vloží jeden na druhý a pekou se po obou stranách do žluta. Kotlety se dají ve způsobu věnce na mísu a polejí se omáčkou.

58. Bochánky v bránici.

Zpění se cibule s petruželí, přidá se upečené jemně rozsekané vepřové maso a vše se udusí; as jednou tolik co toto vše váží se přidá uvařených rozmačkaných zemáků a trochu soli. As 2 lžíce obyčejné se dají na kousek bránice, udělají se malé bochánky, bránice se sbalí a bochánky se pokladou na pánev vymaštěnou, složenou stranou dolů, po vrchu se pomastí a nechají v troubě do zlatova upéci.

59. Uzená žebra vepřová se zemáky.

Syrové oškrabané zemáky se rozkrájí na tenké lístky, promíchají se s rozsekanou cibulí, stroužkem

česneku, polovicí na lístky pokrájeného celeru a potřebnou solí; pak se vezme na polou uzené žebírko, dá se na rendlík, polije se velkou lžicí vody a nechá při ohni až se svaří: pak se dá polovice zemáků na rendlík, položí se vepřové maso na ně, pak opět zemáky, aby bylo maso jimi pokryto, polije se polévkou, v níž bylo maso vařeno, přikryje se, dá se do trouby a nechá se tam tak dlouho, až se všechna omáčka vevaří, zemáky a maso změkne.

60. Zemáky s uzeným masem.

Zemáky z hruba rozkrájené dají se na rendlík. Osolené se dusí na másle neb sádle s rozkrájeným uzeným masem a hovězí polévkou tak dlouho až změknou. Na míse obloží se tence rozkrájenou šunkou.

61. Zemákové taštičky se šunkou.

Utrou se asi 4 deka (2 loty) másla se dvěmá žloutky a třemi vejci, k tomu se přidají dvě hrsti sítkem protlačených zemáků, trochu kyselé smetany a jemně rozsekané šunky, tím se naplní formičky vymaštěné a houskou vysypané a upeče se.

62. Zemáky se slaninou.

Cibule se rozseká, na másle usmaží, přimíchají se na koláčky rozkrájené vařené zemáky, opepří a osolí, osmaží se trochu a postaví stranou. Mezitím se nakrájí $\frac{1}{8}$ kila slaniny na kostky, přidá $\frac{1}{4}$ litru vařeného protlačeného hrachu, forma se vymastí, vysype houskou a naplní se zemáky a slaninou s hráškem střídavě.

63. Zemáky se slaninou.

Kus slaniny se nakrájí na kousky a s máslem na pánvi upeče, přidají se syrové na lístky nakrájené zemáky, se slaninou se promíchají, přikryjí hliněnou mísou, která se dřív neoddělá, pokud zemáky nejsou hotovy; mohou se dáti pak i s pekáčem, pokud jsou hodně horké, na stůl.

64. Ovčí vemeno se zemáky.

Vemeno se uvaří ve slané vodě, vypere se v čerstvé vodě, nakrájí na tenké lístky; vařené zemáky se rozkrájí taktéž na tenké lístky, tolik co je vemene, rozkrájí se $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) ledvinového tuku, hrsť cibule, usmaží se na pánvi, až sežloutne, výmě i zemáky se k tomu přidají, k tomu se dá sůl a pepř, nechá se na obou stranách upéci a dá se horké na stůl.

65. Zemáky s masem.

Do formy se položí po vrstvách syrové zemáky na lístky nakrájené, na ně nakrájené skopové maso, každá vrstva se posolí, opepří, polije vodou, přikryje, poklička se přiváže a postaví do hrnce vařící vody, který se taktéž přikryje a jídlo se nechá $2\frac{1}{2}$—3 hodiny vařiti. Forma se pak vytáhne, když byla vychladla, zemáky se vysypou na mísu, na které se nesou na stůl. Forma se nesmí zcela naplniti, nýbrž musí zůstati as na dva prsty neplná.

66. Plece skopová se zemáky.

Z plece skopové se vytáhne lopatka, maso se sváže a uvaří v hovězí polévce s mrkví, celerem, pe-

truželí, cibulí, česnekem, solí a pepřem. Maso se dá na teplé místo, polévka procedí, až na litr svaří. Mezitím se oloupají malé čerstvě vařené zemáky, dají se s máslem na pánev, několikrát se obrátí, osolí a posypou se jemně rozsekanou petruželí a pažitkou, maso se dá na mísu, kolem něho zemáky a polije se omáčkou.

67. Skopové ledviny se zemáky.

Nakrájí se vrchovatý talíř zemáků syrových na malé kostky, s rozsekanou cibulí, $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) rozsekaného skopového loje se dá k ohni, může však před tím cibule s lojem býti dušená; zemáky se přidají, přilije se vody, osolí a nechá se dusiti, až vše změkne aniž by se tím míchalo. Pak se rozkrájí 4 ledviny skopové na tenké lístky, rozehřeje se trochu másla na pánvi, usmaží se hrsť cibule, přidají se k ní ledviny se lžicí mouky, vše se dobře promíchá; konečně se přidá lžíce octa, sůl a pepř, přilije trochu vody, do prostřed na mísu se pak dají ledviny a kolem nich zemáky, z kterých se mohou dělati kolečka.

68. Skopové plíce se zemáky.

Plíce se uvaří a na nudle nakrájí. Na pánvi se rozpálí máslo, upraží se v něm lžíce mouky, přidá hrsť cibule, a když mouka sežloutla, přidá se lžíce octa, přilije se tolik vody, co omáčka snese, osolí se, přidá bobkový list, trochu pepře, citroné kůry, plíce se do toho dají a rychle se svaří, aby omáčka hodně zhoustla. Syrové oškrabané na kostky nakrájené zemáky se dají osolené s polévkou hovězí dusiti; pak se narovnají kolem plíc na míse.

69. Skopové se zemáky.

Z kýty se nařežou stejné kusy, poklepou se a postaví se s cibulí, celerem, mrkví a česnekem k ohni, posolí se a nechají dusiti až změknou. Mezitím se rozstrouhají vařené zemáky, mnoho-li třeba, posolí se, nalije se na ně trochu mastnoty, ve které maso dušeno bylo, forma se pomastí vepřevým sádlem, polovice se naplní rozstrouhanými zemáky, na ně se položí maso, ostatní zemáky se dají nahoru, aby byla forma vyplněna, polije se vše šťávou, ve které maso dušeno bylo a nechá se dusiti až to sežloutne, vyklopí se pak na mísu a dá horké na stůl.

70. Zemáky se skopovou ledvinou.

Zemáky oškrabané se uvaří. Mezitím se postaví skopové od ledviny, osolí se a přidá kořínek petružele, mrkev, kapusta, celer, por, česnek a majoránka; vše to se svaří. Polévka masová se sleje a naleje na brambory; přidá se k tomu jížka do žlutava udělaná, vše se promíchá, by povstala kaše, která se sítkem protlačí. Maso na měkko uvařené se dá do prostřed na mísu a obloží se kaší. Vše budiž horké.

71. Skopová točenice se zemáky.

Skopové se zbaví kostí, aniž by se kůže porušila nasolí se a napepří, připraví se tak, aby vypadalo jako kachna, dá se na pekáč, přidá rozsekané cibule, mrkve, kousek česneku a trochu šalvěje, nechá se na polou upéci, pak se vykrojí zemáky, aby vypadaly jako makarony, operou se v čisté vodě, přidají se se solí k točenici, naleje trochu vody a nechá do žluta upéci. Točenice se dá na mísu a kolem ní zemáky.

72. Zemáky se skopovým mozkem.

Talíř vařených rozstrouhaných zemáků se smíchá s rozsekaným mozkem skopovým, osolí se a přidá pepře. Na pánvi se rozpálí máslo, usmaží v něm cibule, mozek se k ní přilije a nechá se tak dlouho při ohni, až sežloutne, mezitím se pilně míchá.

73. Skopový žaludek se zemáky.

Očištěný žaloudek se dá do čerstvé vody a zahodinu se šatem osuší. Půl kila (libra) rozstrouhaných zemáků se dá na mísu, přimíchá se ¼ litru sladké smetany, 3 vejce, hrsť rozsekané cibule ve ¼ kile (½ l.) skopového tuku ledvinového usmažené, osolí se, přidá trochu majoránky. Tím se žaloudek naplní, dobře zaváže, dá se ve slané vodě k ohni a nechá se zvolna vařiti, pak se opatrně osuší šatem, obalí se ve vejci a postrouhané housce.

74. Ruské zemákové jídlo.

Talíř syrových zemáků se oškrabe, rozkrájí se na kostky, s kusem rozsekané skopové bránice, několika kapkami vody a solí se dá k ohni, přikryté se dusí, aniž by se jimi míchalo, aby zůstaly celé, zemáky se dají na mísu, aby vychládly, přidá se trochu majoránu, ¼ litru skopové krve, ¼ litru mléka, ¼ kila (½ libry) ledvinového tuku a hrsť na polou usmažené cibule, zemáky se k tomu přidají, naplní se zemáky střívko a dá se vše uvařiti, pak se nechá vystydnouti. Z toho se nakrájí pak kusy na dva prsty tlusté a usmaží se s cibulí do žluta.

75. Srnčí hrudí se zemáky.

Hrudí se zbaví kostí; pak se rozseká ½ kila (lib.) rozstrouhaných zemáků, kus srnčích jater, ¼ k. (½ lib.)

čerstvé slaniny, 3 cibule, trochu listu bobkového a citronové kůry se jemně rozseká, i se zemáky se v moždíři potluče, přidá sůl, pepř, muškát a celé vejce. Nádivka ta se dá do hrudí, položí se na pekáč s mrkví, celerem, cibulí a máslem, přilije se trochu octa a vody, posolí se, často se polévá a peče až změkne.

76. Srnčí játra se zemáky.

Jemně rozkrájená játra se dají na pánev do másla a nechají se v něm až je horké; hrsť cibule se do žluta usmaží, k ní se přidají játra se lžičkou mouky, přilije se trochu octa, a nechá se péci, mezitím se ustavičně míchá, ale nenechá se stvrdnouti. Než se dají na stůl, osolí a opepří se. Játra se dají na mísu a kolem nich na polou opečené zemáky.

77. Husy se zemáky.

Očistěné husy se poklepou, na zádech nařiznou, všechny kostky vyberou aniž by se kůže poranila; $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) vařeného, uzeného masa se rozseká s játry a srdcem husím a cibulí, k tomu se přidá půl kila (libra) vařených postrouhaných zemáků, osolí se a přidá rozličného koření, přimíchají 2 vejce, přilije trochu rozpuštěného vepřového sádla, dobře se vše promíchá a naplní se tím husy, tyto se dají na pekáč, osolí se, přidá mrkev, celer, petružel a cibule, přileje se trochu octa, husa se dá do trouby, přikryje, častěj se polije omáčkou. Když se omáčka byla vevařila, oddělá se poklička, mastnota se sebéře a husa ještě tak dlouho se peče až změkne.

III.

Zemáky s rybami.

78. Smažená ryba se zemáky.

Usmažená ryba se položí na síto, aby mastné okapalo, na teplou mísu položí, smaženou petruželí a zemáky obloží.

Zemáky se rozkrájí syrové, nejdříve na lístky, pak na malé proužky, dobře se osuší ubrusem, rozehřeje se máslo na pekáči, zemáky musí býti máslem zcela pokryty, častěji se jimi musí míchati, když plovou povrchu a sežloutnou, jsou hotovy, nechají se chvíli státi pak se posolí.

79. Vařený úhoř se zemáky.

Úhoř se zahne jako kruh, osolí, ve slané vodě uvaří a obloží vařenými pomaštěnými zemáky.

80. Štika se zemáky.

Oloupá se mísa vařených zemáků, rozkrájí se na lístky a osmaží se na čerstvém másle, talíř připraveného kyselého zelí se uchystá Štika se zbaví ostí a na kousky roztrhá. Forma se vymastí, na dno se po-

loží vrstev zemáků, na ně vrstva štiky a tak se to ještě jednou opakuje; horní vrstvu tvoří zemáky, které se mohou políti omáčkou a posypou postrouhanou houskou, pomastí se a se zvolna upeče.

81. Šíl čili candát se zemákovou omáčkou.

Připravený šíl se dá na pekáč a podloží se dřívkem, aby se nepřipálil. Do zvláštního hrnéčku se dá půl žejdlíka vinného octa a tolikéž vody a uvaří se. Když je smíšenina ve varu, poleje se ní šíl, který byl zevně i vnitř dobře nasolen. K němu se přidá několik koláčků celeru, mrkve, petružele, dvě rozkrájené cibule, 15 celých pepřů, deset zrnek nového koření, kousek zázvoru, několik listů bobkových, kousek citronové kůry, $\frac{1}{3}$ litru ($\frac{3}{4}$ žejdlíku) rakouského vína. Pod pokličkou se na kamnech tak dlouho dusí, až šíl změkne. Na mísu, na které má již zůstati, se pozorně položí a to co bylo přidáno, se ještě čtvrt hodiny vaří; pak se to procedí. Tři uvařené zemáky se rozstrouhají a přidá se k nim pět rozstrouhaných žloutků, dvě lžíce olivového oleje a trochu pepře. To se všechno utře, až je z toho drobná kaše. Scezená šťáva z přídavků se zvolna přidává a tím se šíl poleje. Nechá se vychladnouti a obloží se bílým neb červeným aspikem, a může se též okrášliti zelenou petruželí.

82. Zemáky se slaneckem.

Vařené a oloupané zemáky rozkrájí a rozsekají se na koláčky; slaneček očistěný poleje se mlékem. v kterém asi dvě hodiny nechá se ležeti, by všelikou svou ostrost ztratil, načež kůstky z něho se vyberou a slaneček na drobné kousky se rozkrájí.

Dvě na tvrdo uvařené vejce rozsekají se na malé kousky. Do nádoby máslem vymazané (pekáč neb něco podobného) dá se vrstva zemáků, na to drobně rozsekaný slaneček a vejce, což se tak dlouho opakuje, až je pekáč plný.

Vrchem pokropí se vše máslem a posype se strouhanou houskou, načež se vše upeče.

83. Zemáky se slanečkem.

Slaneček se rozkrájí na jemné kousky, kůstky se pozorně vyberou, a rozkloktá se v půl žejdlíku kyselé smetany. Zemáky uvařené se na koláčky rozkrájí a se smetanou a slanečkem smíchají. Vše se upeče ve formě vymaštěné a houskou rozstrouhanou vysypané. K vyklopenému se přidá kyselý salát.

84. Treska se zemáky.

Treska se uvaří ve slané vodě a rozseká se na kostky. Syrové zemáky se pokrájí na koláčky a dají se do formy vymazané máslem, přidá se trochu pepře, másla a nového koření; nyní se dá vrstva tresky a opět vrstva zemáků. Když je pekáč naplněn, poleje se kyselou smetanou, v níž jsou rozkloktaná dvě vejce a posolí se. Konečně se pomastí máslem. Když je to do žluta upečeno, vybírá se lžící na mísu, Kolem se obloží vsazenými vejci na másle.

IV.
Omáčky.

85. Zemáky s omáčkou.

As 24 zemáků se oloupá, na lístky nakrájí a ve slané vodě uvaří, 60 grammů (4 loty) másla se smíchá se lžicí mouky, 4 žloutky lžicí smetany a lžicí hovězí polévky, dobře se smíchá dohromady a nechá na teplém místě. Zemáky se nakladou do pěkně složeného ubrusu a omáčka se dá zvlášť.

86. Zemáková omáčka.

Sestrouhají se 3 vařené zemáky a rozetrou se v 0.18 litru (½ žejdlíku) hovězí polévky, k tomu se přidá trochu octa, dva na tvrdo uvařené rozetřené žloutky, trochu pepře, kousek jemně rozsekané citronové kůry, vše se promíchá a nechá se povařiti, pak se přidá kyselé smetany.

87. Zemáková omáčka.

Dva zemáky se rozstrouhají, protlačí se sítkem s vinním octem a solí, přidá se rostrouhaného křenu, olivového oleje, půl rozsekané cibule a trochu pažitky.

88. Zemáková omáčka.

Tři velké cibule se rozsekají; na pekáči se rozehřeje máslo, cibule a lžice mouky se dá do něho a smaží se tak dlouho, až sežloutne, přilije se lžice octa, pak polévky, omáčka se nechá dobře svařiti, přidá se soli, trochu pepře a dá se horká na stůl.

89. Omáčka zemáková.

Na másle se lžíce mouky upraží s hrstí cibule do žluta, sítem se protlačí $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{5}$ libry) zemáků, omáčka rozředí vodou, polévkou a octem, přidá se trochu soli a trochu pepře, vše se dobře svaří.

90. Zemáková omáčka.

Šest syrových oškrabaných zemáků se rozpůlí, uvaří v hovězí polévce, protlačí sítem, dají do hrnce, přilije několik lžic šťávy z pečeně, přidá trochu mouky a tolik polévky, aby povstala omáčka, rychle se svaří s citronovou šťávou, kyselou smetanou a sýrem parmezánským. Tato omáčka se hodí k hovězímu masu neb studené zvěřině.

91. Zemáková omáčka.

Smíchá se lžíčka mouky se třemi lžícemi rozstrouhaných zemáků, přimíchá se tolik šťávy z pečeně a octa, mnoho-li třeba na omáčku, rychle se svaří, rozseká hrsť petružele, smíchá se s máslem, šťávou citronovou a přidá k omáčce.

92. Zemáková omáčka

Rozkrájí se 6 prostředních, syrových zemáků na malé kousky, uvaří se v dobré hovězí polévce, přidá se celeru a mrkve. Vše se uvaří; mrkev se vytáhne, zemáky sítem protlačí, dají do hrnce, kousek másla s moukou se přidá a přilije trochu octa a osolí.

93. Zemáková omáčka.

Vezme se 6 lžic zemáků, které byly protlačeny sítem, přilije se tolik šťávy z pečeně, aby povstala omáčka, přidá se hrst rozsekané cibule a 3 neb 4 emně rozsekané sardelky. Uvařená se procedí.

94. Zemáková omáčka.

Tři plné lžice vařených rozstrouhaných zemáků se dá na pekáč; posypou se lžicí mouky a hrstí jemně rozsekané cibule, přilije se tolik polévky hovězí a octa, aby povstala přihoustlá omáčka, nechá se půl hodiny vařiti, upálí se housek másla do hněda, rozředí se vlažnou vodou a přilije omáčky; svařené se dá horké na stůl.

95. Zemáková omáčka.

Zemáky se uvaří ve slané vodě, voda se slije na mísu, na té samé míse se udusí trochu nakrájeného poru na másle, přimíchá se trochu mouky a zemákové polévky, aby povstala omáčka, když tato se vaří, přimíchají se zemáky, svaří se a konečně přidá několik lžic husté kyselé smetany.

Tato omáčka se hodí k studené pečeni s kyselimi okurky v soli nakládanými.

96. Zemáková omáčka.

Zemáky se oloupají, po délce se nakrájí na čtvrtky, dají do polévky a přistaví k ohni; přidá se rozsekaná cibule, později rozsekaná petružel, roztlučený pepř a konečně ve vodě rozmíchaná mouka. Když se vše bylo provařilo, pohne se pekáčem, neboť se zemáky nesmí míchati. Omáčka má býti nakyslá; není-li hovězí polévka po ruce, může se též upotřebiti vody, másla a soli; taktéž se může přidati trochu kmínu.

97. Zemáková omáčka studená.

Tři postrouhané zemáky, jemně rozsekaný očistěný slaneček, 3 rozsekané cibule, pepř, sůl, trochu česneku, ocet a olej se promíchají.

98. Zemáková omáčka studená.

Tři vařené zemáky se postrouhají, přidá se as půl strouhané žemličky a dvè na másle utřené sardele, ocet, olivový olej, pepř a zázvor, vše se promíchá. Sítkem se to protlačí a dá vystydnouti. Tato omáčka se hodí nejlépe ke zbytkům pečení,

99. Studená zemáková omáčka.

Tři loty (45 grammů) čistých sardelí, tři prostřední cibule se rozsekají jemně, 3 plné lžíce vařených rozstrouhaných zemáků, žloutky dvou tvrdých vajec, se smíchají s olejem a octem.

100. Studená zemáková omáčka.

Pět plných lžic postrouhaných zemáků, lžíce kaprlat, hrsť cibule, hrsť petr=želových listů, 2 tvrdé vejce se rozsekají, aby povstalo těsto, přimíchá se lžíce hořčice, pepře, soli, octa a oleje.

101. Studená omačka zemáková.

Tři postrouhané, prostřední zemáky, lžíce kaprlat, trochu petružele, 2 prostřední cibule se rozsekají, aby povstalo těsto; přimíchá se žloutek syrového vejce, lžíce oleje, ocet, pepř a sůl.

102. Studená zemáková omáčka.

Tři prostřední vařené zemáky, tři oloupaná dobrá jablka se dobře ustrouhají, přidá se lžíce cukru, žloutek vařeného vejce. Vše se protlačí sítem, osolí a přimíchá octa a oleje; též se může přidati slaneček.

103. Studená omáčka zemáková.

Upeče se 6 jablek v troubě, oloupají se, protlačí sítem, přidají se 3 prostřední vařené, jemně ustrouhané zemáky, lžíce cukru, lžíce jemně sesekané nakládané červené řípy a dvě jemně rozsekané sardele, ocet a sůl.

104, Zemáková omáčka studená.

Dvanáct rozsekaných, vařených šneků, 3 prostřední ustrouhané zemáky, 4 očištěné sardele, 3 stroužky česneku, 2 cibule, trochu zeleného majoránu, vše se

rozseká, aby povstalo těsto, přidá se solí, pepře, octa a oleje.

105. Studená zemáková omáčka.

Zbylé ryby se s cibulí, petruželovými listy, lžicí hořčice, 3 lžícemi postrouhaných zemáků smíchají s olejem, octem, pepřem a solí.

106. Zemáky s cibulovou omáčkou neb hořčicí.

Udělá se hnědá jíška, udusí se jemně rozkrájená velká cibule, smíchá se s polévkou zemákovou, přidá se octa a touto omáčkou se zemáky polijí a mohou se ještě svařiti.

Do cibulové omáčky se může přidati trochu hořčice.

107. Cibulková omáčka se zemáky.

Půl rozsekané cibulky se na másle usmaží. Když jest již hnědá, přileje se dle potřeby množství omáčky hovězí polévky, přidá trochu pepře a soli. Udělá se hnědá jíška, vše se na zemáky vařené procedí, když se bylo půl hodiny povařilo.

108. Koprová omáčka se zemáky.

Do půl litru hovězí polévky se přilejí dvě lžíce vinného octa a nechá se to půl hodiny vařiti; pak se přidá bílá jíška; svařené se do zvláštního hrnku procedí. Useká se kousek čerstvého kopru a vmíchá se do toho, dobře se míchá a mezi tím se přidají dva žloutky a as čtvrt žejdlíku dobré kyselé smetany a vleje se na zemáky. Jednodušší omáčka se může dělati bez žloutků a smetany. V tom případu musí se jíška udělati hnědá.

109. Rajská omáčka se zemáky.

Do půl litru dobré hovězí polévky se přilijí 2 lžíce vinného octa, přidá pět celých zrnek pepře, tolikéž nového koření, kousek tymianu a citronové kůry a dvě čerstvá rajská jablíčka. Je-li zavařenina z rajských jablek, přidá se kávová lžíce. Když se půl hodiny vařilo, přidá se bílá jíška a kousek cukru. Svařené se procedí na zemáky.

110. Slanečková omáčka se zemáky.

Do půl litru dobré hovězí polévky se dají 3 hlavy slanečků, 6 celých pepřů a nechá se vařiti. Do uvařeného se přidá celý sestrouhaný zemák a hnědá jíška. Po čtvrt hodině se sítkem procedí.

111. Majoránová (marjánková) omáčka.

Do hovězí neb skopové polévky se dá: 6 stroužků česneku, špetka marjánkových plev a něco málo pepře. Když se to bylo povařilo, přidá se žlutavá jíška. Po 5 minutách se procedí a naleje na oloupané vařené zemáky.

112. Zemáková omáčka s křenem.

Vařený zemák se rozmačká a protlačí se sítkem. Ocet se rozředí vodou, přidá se cukru a as 2 lžíce malínského křenu a vše se promíchá.

113. Zemáky na kyselo.

Zemáky se uvaří ve slupce a rozkrájí, udělá se bílá jíška z mouky a čerstvého másla. Jiška se dá do kyselého mléka, pořádně se rozkvedlá a takto povsta-

lou omáčkou polijí se brambory na míse. Dle libostí se může přidati petružele sekané.

114. Zemáky na kyselo (jiný způsob).

Do spěněné polévky dej kus másla, dvě lžíce mouky s rozkrájenou cibulí a udělej z toho hnědou jíšku; rozřeď ji hovězí polévkou, přidej roztlučeného pepře, rozkrájené kůry citronové, dymianu, bobkového listu, octa a soli. Omáčku takto povstalou vlej na rozkrájené zemáky a nech as čtvrt hodiny povařiti.

115. Zemáková omáčka s mlékem.

Třicet grammů (2 loty) másla, ¾ litru (½ mázu) mléka se svaří; syrové oloupané zemáky se rozkrájí na tenké lístky, dají se na pekáč, polijí se tím mlékem a máslem, ale mléko musí hodně převyšovati zemáky, vše se přikryje, do trouby se postaví, až mléko je uvařeno a zemáky změknou.

V.

Příkrmy zemákové.

116. Zemákový příkrm k hovězímu masu.

Zemáky se oloupají na čtvrtky rozkrájí, v hovězí polévce uvaří, ale tak aby zůstaly celé, na mise polijí se máslem s cibulí neb postrouhanou houskou. Jsou dobré k hovězímu masu, vaří se v hovězí polévce, aby byly zároveň s hovězím masem hotovy.

117. Zemákový přikrm k masu.

Syrové oloupané zemáky se nakrájí na kostky, hodí se do vařící vody nedlouho před upotřebením, zde se nechají až začnou silně pěniti, mezitím se udusí trochu mouky na másle, přidá se polévky, trochu vody, soli a muškátu a zemáky se zde nechají až změknou. Dobře se hodí k hovězímu masu.

118. Pečené zemáky ku garnýrování.

Nejlepší jsou malé zemáky cukrnaté, uvaří se a oloupají a když byly vychladly, dají se do másla a nechají se v něm až jsou hnědé.

Nebo: Zemáky se položí na 5 minut do hliněného hrnce, který vařící vodou naplněn jest, voda se slije a postaví se v tomž hrnci bez vody k ohni; po 8—10 minutách jsou žluté.

Nebo: Oloupají se malé syrové zemáky, položí se na ½ hodiny do studené vody a nechají se s pepřem a solí ¾ hodiny na horkém másle dusiti, čas od času se jimi pohne; zvlášť pekou-li se na husím sádle.

119. Zemákový přídavek k masu.

Syrové zemáky se oškrabou a na tenké koláčky rozkrájí, v rozpáleném sádle se usmaží, aby nabyly barvy žemliček. Na stole si je může každý dle libosti osoliti

120. Zemáky s hříbky.

Vařené zemáky se nakrájí na koláčky. Mladé čerstvé hříbky se očistí a jemně se rozkrájí, v čisté vodě se vyperou, přidá se k nim kousek nového másla, pepře, soli a kmínu a nechají se as ¼ hodiny v páře dusiti. Když jsou napolo udušené, přimíchají se k nim dvě syrové vejce a vše se míchá as 5 minut. Do kašíčky tak povstalé vmíchají se zemáky. Vše se vysype na kamenný pekáček, postaví se do nádoby s vařící vodou a přiklopí se. As po půl hodině se vyklopí na mísu.

121. Zemáky se smržemi.

Vařené zemáky se rozkrájí na koláčky. Smrže čerstvé se taktéž nakrájí na koláčky, vyperou se a nechají se as půl hodiny na vlažném místě státi. Voda vlažná se sleje a vyperou se opět ve studničné vodě; přidá se k nim čerstvého másla, soli a čerstvé pažitky

a nechá se vše as půl hodiny dusiti. Zemáky, 2 žloutky tvrdé a kousek másla se přidá a dá se na pekáč vymaštěný a houskou vysypaný do žluta upéci. Může se též kyselou smetanou zalíti.

122. Semilasso zemáky.

Poseká se cibule, hrst petružele a kousek česneku a s $\frac{1}{8}$ kilo másla se dá k ohni; když bylo rozpáleno přidá se $1\frac{1}{2}$ kila vařených, oloupaných na koláčky nakrájených zemáků a nechají se $\frac{1}{4}$ hodiny dusiti, mezitím se pekáčem několikrát potřese, přimíchají se 2 žloutky se lžící octa, kterým se zemáky polijí než se dají na stůl.

123. Zemáky nadívané.

Vezmou se syrové zemáky vydlabají se, posolí, pomastí se čerstvým máslem a pokladou se na plech neb talíř otvorem dolů do trouby. Avšak než jsou zemáky upečeny musí býti následující nádivka hotova: Zbytky telecí pečeně hovězího a vepřového masa se jemně seseká, k tomu se přidá houska v mléce namočená, pepř, stroužek česneku, as půl malé cibulky na másle usmažené, trochu květu, jemně nakrájená citronova kůra, posolí se. Do toho se naleje as $\frac{1}{4}$ žejdlíku dobré hovězí polévky a vše se dobře promíchá. Vymastí se dobře pekáč a na tom se to as $\frac{1}{4}$ hodiny peče. Nastrouhaná houska se na másle usmaží a tou se sekaninou nadívané brambory posypou. Zvláště dobrý příkrm k hovězímu masu.

Fazolové lusky se zemáky na kyselo.

Čerstvé fazole se kosmo rozkrájí, v čisté vodě vyperou, na pekáči se dusí s máslem, solí a vinným

octem. Když změkly, přidá se k ním přičervenalá sítkem protlačená jíška, kousek opáleného cukru a šťáva z půl citronu. Zvlášť se uvaří rohlíčky, oloupají se, nakrájí se na koláčky a upekou se na másle a dají se okolo.

125. Zemáky co umělé kaštany do kapusty.

Malé zemáky zvící kaštanů se uvaří, oloupají, okrájí se na způsob kaštanů. Kousek cukru se nechá ve vodě rozpustiti, zemáky se do sladké vody dají, nechají se v ní dusiti a přidají se do kapusty.

126. Jablka a zemáky.

Syrové zemáky se oškrabou a ve vodě s kouskem másla se dají k ohni, když jsou as na polovici uvařeny, poklade se na ně na čtvrtky nakrájených nakyslých jablek, dobře se přikryjí, aby se jablka udusila, pak se promíchají se zemáky.

VI.
Obyčejně zemákové pokrmy,

127. Vaření zemáků.

Při vaření zemáků chybuje se často. Chceme-li chutné zemáky míti, nesmíme je dříve, než právě před vařením mýti, načež se do studené, trochu osolené vody dají, v které se polovičně uvaří, potom všechna voda se sleje a novou vařící slanou nahradí, v které se pak povaří. Jakmile jsme se vidličkou neb jinak přesvědčili, že jsou měkké, zarazí se další var přídavkem studené vody.

Zemáky takto uvařené se rozpukají, udržují příjemnou vůni jakož i dobrou chuť a nikdy nezlojovatí.

128. Zemáky na loupačku vařené ve vodě.

Zemáky ve vodě vařené nechají se dojíti v hrnci, který jest ubrusem přikrytý. Posolené, se sardelovým neb čerstvým máslem poskytují chutné jídlo.

129. Zemáky škrábané.

Oškrábané zemáky uvař v kmínu a slané vodě,

přidej špetku petružele, scezené posyp syrečkem a polej horkým, čerstvým máslem.

130. Přezimovalé zemáky vařiti.

Přezimované, na jaře vařené zemáky nebývají mnohdy chutné; tu stačí malý proužek z nich oloupati a v osolené vodě na polo uvařiti, načež když voda tato se slila, novou solnou vařící se nahradí, v které se dovaří a jakmile jsme se o uvaření jejich přesvědčili, var přilitím studené vody se zarazí a v páře dojíti po slití této se nechávají.

Výhodno jest při vaření zemáků přidati k nim nati petrželové, čímž zvláště na dobré chuti získají.

131. Zemáky v páře.

Prostřední, syrové oloupané zemáky se očistí, dají na síto nad vařicí vodu, ale aby se vody nedotýkaly a nechají se přikryté dusiti. Z páry se dají na mísu, přiléhající přikrývka se pomastí hodně z tlusta, přikryjí se a dají na stůl.

132. Zemáky co příkrm.

Šedesát grammů husího neb vepřového sádla se rozpálí a nechá se vystydnouti, hrsť jemně rozsekané petružele se přimíchá, ale aby neztratila barvy, a vlije se do malé nádoby; syrové zemáky se rozkrájí na tenké lístky, osolí se, dají na pekáč s petruželí, nechají se v troubě až změknou a sežloutnou.

133, Pečené zemáky.

Několik zemáků se rozmačká a s kusem másla

nového se protlačí sítkem, přidá se několik vajec, trochu květu, osolí se a dobře promíchá. Forma se vymaže, vysype houskou strouhanou a po ¾ hodiny peče.

134. Pečené zemáky.

Zemáky se oloupají, aby hořejší moučnatá vrstva byla odstraněna, jemně se okrájí, aby byly pěkně kulaté a stejně velké, pak se vaří jak obyčejně, ale ne aby se rozvařily. Dají se na síto, aby oschly, pak se dají na pekáč do horkého másla neb husího sádla a pekou se, musí býti jeden vedle druhého a nikoli nad sebou, mezi tím se musí nimi potřásati. Lepší jsou se sádlem husím.

Aneb. Máslo se do hněda usmaží, čerstvé zemáky se do něho hodí a několikrát otočí.

135 Pečené zemáky
(Jiný spůsob).

Udělá se kaše z uvařených zemáků, kyselé smetany, másla, as 6 vajec a rozsekané šunky; vše to se osolí, opepří a dobře promíchá. Míchanina takto povstalá dá se na rendlík dobře vymaštěný a rozstrouhanou houskou posypaný a přikryje se papírem. Na dno rendlíku a okolo kraje položí se lístky zemáků a nechá se asi hodinu péci. Z trouby budiž jídlo zrovna přinešeno na stůl.

136. Pečené zemáky.

Udělá se jíška z másla a mouky, přidá se rozkrájené cibulky, as půl žejdlíku mléka a míchá se tím až z toho povstane řídká kaše. Do zemáků vařených

rozkrájených přidá se několik rozsekaných sardelí bez kůstek a as ¼ kila šunky. Na pekáč se položí vždy vrstva zemáků, a vrstva připravené směsi až do vrchu. Nejhořeji se položí lístky zemáků a pomastí se. As za půl hodiny jest jídlo dopečeno.

137. Dušené zemáky.

K oloupaným zemákům se přidá ledvinového sádla, jemně rozsekané cibule, soli a trochu vody, dobře se přikryje a nehne se jimi až jsou hotovy, poněvadž by jinak ostaly tvrdými.

Místo sádla ledvinového mohou se též vziti jemně rozsekaně škvarky, které se ohřejí, přilije se vody, načež se přidají zemáky s pepřem a solí.

138. Zemáky s marjánkovou omáčkou.

Syrové zemáky se očistí, dají na síto, aby voda stekla, potom na pekáč, polijí se vodou neb polévkou, posolí se a posypou majoránkou. Zemáky se dají na uhlí, přikryjí se aniž by se nimi míchalo a vaří se až změknou. Lžička mouky s dobrou polévkou, kouskem másla aneb lžíce dobré šťávy z pečeně se přilije a trochu povaří. Zemáky se rozkrájí na tlusté lístky a polijí se omáčkou.

139. Zemáky s cibulkou.

Nové zemáky se uvaří, avšak tak, aby nebyly rozvařeny, pak se rozkrájí na kostky a na rendlík se dá kus másla, sekaná zelenina, petružel, malé cibulky neb jarní, čerstvá, sekaná cibule, sůl a pepř. Na rendlíku se v tom zemáky usmaží. Másla musí býti dostatečně mnoho.

140. Zemáky s petruželí.

Když byly zemáky ve slané vodě uvařeny, polijí se na míse s máslem s rozsekanou petruželí. Jsou dobré k hovězímu masu.

141. Zemáky s petruželí neb zeleninou.

Třicet grammů (2 loty) másla se rozpálí, v něm se udusí lžíce mouky, pak hrsť petružele, promíchá se s polévkou hovězí, nakrájené vařené zemáky se do ní hodí a chvíli povaří.

142. Zemáky s cibulkou.

Kus másla neb sádla, nejlépe husího, se roze hřeje na pekáči, jemně rozsekaná cibule se na něm udusí, na lístky nakrájené zemáky se dají do něho, přidá se trochu soli a pepře, měchačkou neb širokým nožem se obrací až jsou po obou stranách hnědé.

143. Zemáky à la Crême.

Syrové, oloupané, na tenké lístky nakrájené zemáky se očistí a s kusem másla dají na pekáč, posolí se a protřesou; přidá se trochu polévky neb vody, přikryjí se, dají do trouby až změknou; ale nesmí se nimi míchati. Pak se přidají 2 rozmichaná vejce, lžíčka mouky, trochu soli, trochu mléka, 2 lžíce kyselé smetany; vše se vlije na zemáky. Nahoru se dá kousek másla, dá se do trouby až to ztuhne a dá se to i s formou na stůl.

144. Zemáky se smetanou.

Syrové oloupané, na malé kousky rozsekané zemáky se dají do vody, smíchá se půl litru ($\frac{1}{2}$ mázu) kyselé smetany, hrsť ustrouhaného sýra, forma se pomastí, zemáky do ni vloží, osolí se a polijí smetanou, přikryté se dají do trouby, až změknou a šťáva vyschla. Zemáky musí býti měké, v prostřed vlhké a na dně nádoby světložluté.

145. Zemáky s podmáslím.

Zemáky se uvaří se solí, voda se slije, pak se nalije podmáslí, přidá na kostky nakrájená do žluta usmažená slanina a konečně několik lžic smetany.

146. Zemáky se syrovátkou.

Zemáky se čistě operou, uvaří, oloupají a polijí se omáčkou, která se takto připraví: Syrovátka se dá na kamna, s kyselou smetanou se rozdělá trochu mouky dle potřeby množství omáčky vleje se do vařící syrovátky a dobře rozmíchá; pak se odstaví na vlažné místo a přidá se několik vajec.

147. Jáhelnik se zemáky,

Zemáky se oškrabou, rozkrájí a dají s jáhlím v mléce péci. Upečené se posypou cukrem a skořicí.

148. Zelníky.

As 8 oškrabaných zemáků se rozstrouhá, dá se na vál, přidá se k nim žejdlík mouky, 3 celé vejce, trochu soli a vše se promíchá až povstane těsto, které se válečkem rozkrájí až na prst ztlouští a nakrájejí

se čtyrhranné kousky. — Čerstvé zelí se rozkrájí na jemné nudličky, přidá se k němu kmínu, vinného octa, soli a vody a nechá se vařiti. As půl cibulky se jemně rozseká a usmaží se na sádle. Když je zpěněná, přidá se lžíce mouky a nechá se ještě trochu smažiti, pak se nasype na cibulku zelí a promíchá. K tomu se přidá kousek upáleného cukru. — Na čtyrhranné plátky bílkem pomazané naloží se zelí a tyto se oběma konci složí, hodí do vařící vody, as po čtvrt hodině se vytáhnou, pomastí a nesou na stůl.

VII.
Knedlíky.

149. Knedlíky ze syrových zemáků.

Ustrouhají se 4 syrové zemáky, protlačí se ubrusem, aby v nich nezůstalo ani kapky vody, přidá se k nim jeden vařený zemák, hodně sádla, škvarků a trochu soli. Na vále se vše dobře propracuje. Z toho se udělá buď jeden veliký neb dva menší knedlíky a vaří se ve slané vodě. Knedlík se musí rychle udělati, sic jinak by syrové zemáky zčernaly.

150. Zemákové knedlíky.

Postrouhá se 6 uvařených, oloupaných zemáků, přidá se žejdlík mouky, dvě nebo tři vejce a posolí se. Vše se uhněte, udělají se koule, ve slané vodě se uvaří a smaženou cibulkou polejí.

151. Zemákové knedlíky.

Smíchá se půl žejdlíku krupice, půl žejdlíku bílé mouky, dvě na kostky rozkrájené, na másle usmažené housky, 12 zemáků rozstrouhaných, které byly nejdříve uvařeny, pak upečeny. Když bylo vše náležitě promícháno udělají se knedlíky, uvaří se a posypou usmaženou houskou a pomastí.

152. Zemákové knedlíky.

Několik vařených neb syrových zemáků se rozstrouhá, do mouky se zadělá a hodně proválí. Ve slané vodě uvařené knedlíky se rozkrájí a maštěným zelím promíchají.

Též se mohou knedlíky omáčkou ze sušeného ovoce neb povidel promíchati

153. Zemákové knodlíky,

Uvařené zemáky se ustrouhají, přidá se trochu krupice, trochu mouky, dvě vejce a uzené maso, na vále se vše vyválí a dělají se knedlíky. Místo uzeniny rozsekané mohou se též přidati škvarky.

154. Zemákové knedlíky.

Čtvrt kila slaniny se na kostky rozkrájí a ½ k. (asi 8 loty) taktéž na kostky rozkrájené nousky usmaží, přimíchá se drobně rozsekaná cibulka a půl kila uvařených rozetřených zemáků, 6 vajec a tři lžíce jemné mouky.

155. Zemákové knedlíky.

Utře se nejdříve šest žloutků pro sebe, pak se zemáky, které byly sítkem protlačeny, pak se přimíchá tolik mouky, kolik třeba jest, aby povstalo těsto, z něhož knedlíky dělány býti mohou. Knedlíky se ve slané vodě uvaří, voda se ocedí a posypou rozstrouhanou houskou neb parmezánem a pomastí. Obyčejně se přidávají ku hnědým omáčkám.

Aneb přidá se ku zemákům něco másla, jedno vejce, sůl a mouka, udělá se hladké těsto a z něho velký knedlík.

156. Zemákové knedlíky.

Utře se 6 deka másla a 3 vejce, z bílků se udělá sníh, přidá se petružele, 20 deka (11½ lotu) utřených moučných zemáků, sůl, několik lžic mouky a toliktéž postrouhané housky, aby povstalo těsto hodící se na knedlíky, které se chvíli ve slané vodě neb v polévce vaří.

157. Zemákové knedlíky.

Protlačí se sítem 6 prostředních zemáků, přimíchá se jedno vejce, aby povstalo měkké těsto a vyválí se na prst ztloušťí. Na másle se usmaží houska postrouhaná s cibulí, těsto se tím pomastí, svine jako strudle, kusy z toho nakrájí, rohy zahnou a udělají se knedlíky. Ve slané vodě se uvaří, posypou houskou a pomastí máslem.

158. Zemákové knedlíky.

Ustrouhá se 6 syrových a 8 vařených zemáků stejné velikosti, přimíchají se 2 vejce, sůl a mouka, aby povstalo těsto. Malé knedlíčky se ve slané vodě uvaří, omastí a postrouhanou houskou posypou.

159. Zemákové knedlíky se šunkou.

Postrouhají se 4 prostřední zemáky, hrsť housky se na másle do žluta usmaží, decilitr smetany se rozkloktá se žloutkem a jedním vejcem; šunka se jemně nakrájí, vše se dobře promíchá, udělají z toho knedlíčky a na másle se upekou.

160. Zemákové knedlíky s krupicí.

Sestrouhá se as 10 vařených oloupaných zemáků,

k nim se přidá as $\frac{1}{3}$ l. (1 žjd.) krupice, $\frac{1}{7}$ k. ($\frac{1}{4}$ lb.) šunky na kostky rozkrájené, pět tvrdých na kostky rozkrájených usmažených housek tři vejce a trochu soli; vše se dohromady promíchá a nadělají se koule, které se nechají půl hodiny ve slané vodě vařiti; pak se vytáhnou, na půlky rozkrájí, posypou smaženou houskou a pomastí čerstvým máslem. Obyčejně se přidávají k zelí.

161. Zemákové knedlíky se strouhanou houskou

K 6 vařeným oloupaným zemákům přidají se 4 strouhané housky, dva na tvrdo uvařené žloutky, 3 syrová vejce, trochu soli a lžíce másla rozpuštěného; vše se uhněte a koule z toho udělané se vaří ve slané vodě, pak se pomastí a posypou smaženou houskou.

162. Zemákové knedlíky s houskou.

V mléce se rozmočí houska, osolí se, přidá trochu pažitky, pak se přimíchají 3 vejce, rozsekaná, na másle udušená cibule, $\frac{1}{2}$ kila (1 libra) uvařených ustrouhaných zemáků a tolik mouky, aby se ve vodě nerozplynuly.

163. Zemákové knedlíky se zbylým masem.

Jsou-li zbytky pečeně, rozkrájí se na jemné kousky, pažitka a cibule se rozseká, osolí, přidá muškátu, 2 neb 3 vejce, ustrouhané zemáky, lžíce mouky. Velké knedlíky z toho udělané se uvaří ve slané vodě. Než se dají knedlíky do vody, zkusí se první, jestli se nerozlyne. v tom případu se přidá zemáků neb mouky.

164. Zemákové knedlíky se špenátem.

Dají se 3 lžíce s kusem másla a moukou uduše-

ného špenátu na mísu, přimíchá se ½ kila uvařených, postrouhaných zemáků, 3 vejce, trochu rozsekané cibule, trochu rozsekané slaniny, posype se moukou a posolí se. Z toho se udělají velké knedlíky, uvaří se ve slané vodě a pomastí se do žluta usmaženou cibulí.

165. Zelené, zemákové knedlíky.

Hrsť petružele, hrsť pažitky, rozsekaná cibule, 30 grammů (2 loty) uzené slaniny rozseká se jemně, dá se na mísu s ½ kila uvařených rozstrouhaných zemáků, přimíchá lžíce mouky a 2 vejce. Velké knedlíky se uvaří ve slané vodě, pak se omastí do žluta usmaženou cibulkou.

166. Zemákové knedlíčky s mozkem.

Očistěný, dobře vypraný telecí mozek se rozseká s cibulí a petruželí, rozmíchá se na míse s dvěma vejci, přičiní se ½ kila uvařených rozstrouhaných zemáků, soli a muškátu, vrchovatá lžíce mouky, ¼ litru (0·18 mázu) mléka a nechá se hodinu odpočinouti až těsto náležitě ztuhlo. Čtvrt hodiny před jídlem dají se knedlíky velikosti vejce do vařicí vody, hotové se pomastí cibulí.

167. Zemákové knedlíky s plícemi.

Ustrouhá se ½ kila uvařených zemáků, když byly vystydly, přimíchá se k nim trochu mléka, 2 vejce, sůl a něco pažitky, pak se nakrájí ¼ kila plic na malé kousky, usmaží se s rozsekanou cibulí se lžící másla do žluta a přidá se lžíce mouky k zemákům, pak se udělají velké knedlíky a nechají se v polévce neb slané vodě vařiti. Mohou se buď pomastiti neb dáti do polévky.

168. Zemákové knedlíky se šunkou.

Uvařené, postrouhané zemáky se dají na mísu, přidá se soli, hrsť rozsekané šunky, pak se přimíchají 2 vejce a kousek sádla, přidá se vrchovatá lžíce mouky neb ustrouhaná houska, udělají se z toho knedlíky a nechají v polévce dobře povařiti. Jsou dobré k zelí. Také se mohou ve slané vodě uvařiti a cibulkou pomastiti.

169. Zemákové knedlíky se slaninou.

Uvařené studené zemáky ½ kila a ⅛ kila slaniny se rozkrájí na kostky, obé se dá na mísu, k tomu se přidají 2 na másle usmažené, drobně rozsekané cibule, 2 vejce a sůl, vrchovatá lžíce mouky se smíchá s mlékem, připravené zemáky se s tím smíchají, dají se do vařící slané vody, a nechají se tam, až se hodně povaří. Když jsou hotovy, dají se na mísu a dobře se omastí.

170. Zemákové knedlíky se špenátem.

Vypere se špenát, lístky se očistí a uvaří ve slané vodě. Když je spařený, sleje se voda á špenát se sítem protlačí. Přimíchá se as kilo strouhaných zemáků, trochu květu, pepře, soli, 2 celá vejce a dvě strouhané žemličky. Na vále se dělají koule z promíchaného těsta, která se ve slané vodě uvaří a smaženou cibulí se na míse posypou.

171. Zemákové knedlíky s povidly.

Utře se kousek másla se dvěmi vejci; k tomu se přidají 4 ustrouhané zemáky, trochu smetany, trochu krupice, mouky a soli. Vše se dobře promíchá. Malé knedlíčky se nadívají povidly a ve

slané vodě pozorně uvaří. Uvařené se pomastí máslem a perníkem posypou.

172. Knedlíčky se zemáky do polévky.

Dvě vejce, 4 žloutky a 4 strouhané zemáky se smíchají, osolí, přimíchá se trochu petružele, 60 grm. másla a vše se utře, malé knedlíčky se udělají a hází do polévky.

173. Zemákové knedličky do polévky.

Utře se $\frac{1}{6}$ k. (čtvrt lb.) másla, přidají se 4 vejce, 6 rozstrouhaných zemáků, drobně rozsekané pažitky neb petružele, soli a muškátu. Když je vše dobře promícháno, dají se knedlíčky do vařící hovězí polévky Dříve se může dáti do polévky jen jeden knedlík a kdyby se rozvařil, přidá se ještě více rozstrouhaných zemáků.

174. Zemákové knedlíčky.

As na tři vařené zemáky vezmou se tři deka morku, trochu mouky, dvě celé vejce, tři žloutky, trochu květu a rozsekané pažitky. Vše se společně utře; knedlíčky z toho udělané se obalí v roztrouhané housce a usmaží v rozpáleném másle. Slouží buď k obložení hovězího masa nebo se dají do hovězí polévky.

175. Zemákové knedličky nadívané.

Na struhadle se sestrouhá 6 uvařených zemáků, přidají se dvě celé vejce, as 0.35 litru (žejdlík) mouky, kousek másla a trochu soli. Vše se prohněte, udělají se koule tím spůsobem, že se vždy 2 uvařené švestky těstem obalí. Uvařené knedlíky se pomastí a posypou perníkem.

VIII.

Kaše, škubánky (šustky) a podobné.

176. Kaše zemáková (pirée).

(Prvý spůsob).

Oškrabou se zemáky, na půle se rozkrájí a dají se v osolené studničné vodě do měkka uvařiti. Z uvařených se voda sleje, přidá se k nim kus nového másla a dobře se vše promíchá; pak se přidá as žejdlík uvařeného horkého mléka, vše se opět promíchá. Na míse poleje se máslem a obloží buď uzenkami neb kotlety.

177. Zemáková kaše (tak zvaná nastavovaná).

Oškrabané brambory na půle se rozkrájí a ve vodě vaří. Když jsou na polou uvařeny přidá se k nim 0·35 litru (žejdlík) krupice neb 0·35 litru (žejdlík) trhaných krup. Jakmile je vše na měkko uvařeno přidá se kus sádla a hodně se vše promíchá, vyklopí na mísu, poleje cibulkou na sádle neb na másle usmaženou a dle potřebí se obloží uzeným masem neb uzenkami.

178. Zemáková kaše pražená.

Zemáky oškrabané se dají do hrnce a vaří se s

kmínem a solí. Zároveň se vezme 0.26 litru (¾ žejdlíku) krupičky dětské, dá se na rendlík, přidá se kus sádla a míchá se ní až je do zlatova opražena. Krupice tato se přidá k zemakům jemně rozmačkaným a poleje se horkým sádlem neb máslem.

179. Kaše zemáková s kmínem.

Oškrabané brambory se vaří, přidá se kmín a sůl a uvaří se do měkka; voda se sleje, přidá se kus másla, jemně se rozmačká a sejtkem protlačí. Hodí se nejlépe co věnec kolem pečeně.

180. Zemáková kaše.

Vařené oloupané zemáky se roztrouhají. Naleje se na ně 0·9 litru (čtvrt žejdlíka) mléka, omastí se, posolí a míchá se tím při ohni tak dlouho až kaše se stane hladkou jako máslo. Pak se dá na mísu, poleje se rozpáleným sádlem neb máslem, v němž se usmažila cibulka. Obloží se pak masem uzeným neb uzenkami.

181. Zemáková kaše.

Zemáky se oškrabou, osolí a uvaří až změknou, scedí se, přidá se k nim trochu mléka, kus másla a dobře se promíchají, načež přidá se několik žloutků. Měkké, uvařené maso uzené se na drobno rozseká, a na pekáč dobře vymazaný se vloží vždy vrstva zemáků a opět vrstva uzeniny, až je pekáč plný, pomastí se ještě svrchu a nechá dobře v troubě upéci.

182. Zemáková kaše.

Syrové zemáky oškrabané se umyjí, ale nenechají

se dlonho ve vodě. Ve slané vodě se rychle do měkka uvaří. Když byla voda odtekla, protlačí se sítem, dají se na pánev, přidá se tolik mléka a másla, aby povstala hustá kaše. Tato se míchá nad ohněm tak dlouho až zbělí a se pění. Mezi mícháním se vždy mléka přilévá, pak se rozseká kousek šunky. Kaše se dá na mísu, rozsekaná šunka kolem. Kaše musí býti hodně hustá, aby se dala na vysoko nasypati; horká se nese na stůl.

183. Zemáková kaše.

Oškrabané, uvařené zemáky se protlačí sítkem. Na pánvi se rozpustí máslo, přidá smetany a přimichá tolik zemáků, aby povstala hodně hustá kaše. Nad uhlím se dobře promíchá až spění. Na míse budiž posypána houskou na másle smaženou a cibulkou.

184. Zemáková kaše.

Zemáky se oloupají a do mléka sítkem protlačí na mísu, na které se dají na stůl; pak se kaší ½ hod. míchá, načež se dá do trouby, aby byla horká; než se dá na stůl promíchá se opět. Obyčejně se posype na másle usmaženou houskou.

185. Pečená zemáková kaše.

Udělá se jak obyčejně zemáková kaše, a forma, která může dána býti na stůl, se hodně tlustě pomastí. Kaše se do ní vloží, nahoře se pomastí, posype ustrouhanou houskou a nechá v troubě do žluta upéci.

186. Protlačená zemáková kaše.

Zemáky se oškrabou, osolí se a do měkka uvaří,

voda se scedí, přidá se 45 gr. (9 kventlů) másla, hodně se rozmíchají, sítkem protlačí, na pekáči se opekou, míchá se nimi, aby se nepřipálily. Kaše tato se dá na mísu a obloží jakoukoliv smaženinou.

187. Míchané zemáky.

(Kaše zemáková. (Krkonoše. Kucmoch).

Vezmi zemáky, oloupej a zasol je v hrnku, dej je uvařiti.

Uvařené zemáky se ocedí. načež se přidá másla a vše společně rozmíchá, jakož i tehdy, když bez všelikých pucků a kousků zemáky úplně rozdělány jsou, mléka dobrého se přidá.

Jídlo toto musí se rychle upravovati, aby dokud teplé a čerstvé na stůl se dostalo. Na mísu vyndaná kaše se smaženou cibulkou a máslem poleje. Kaše tato tím více lahodí, když uzenky neb podobné masité jídlo k nim se přidá.

188. Zemáky tak zvané michanky.

Zemáky se oškrabou, vyperou, osolí a v hrnci uvaří. Jakmile změknou, ocedí se voda a přidá se k nim kousek másla a trochu mléka, dobře se promíchají a cibulkou v másle usmaženou pomastí, též se může dáti na vrch haše; též se může vždy dáti vrstva michanky, vrstva žloutků až je pekáč naplněn a v troubě se upeče.

189. Zemáková kaše se slaninou.

Sítem protlačené vařené zemáky se smíchají horké s mlékem a potřebnou solí; na ¼ kila (½ libry) protlačených zemáků se dá ¼ kila slaniny, která byla na

malé kostky nakrájená a hrsť do žluta usmažené cibulky. Na mísu se dá vrstva kaše, posype se slaninou, nahoru opět vrstva zemáků, které se pomastí usmaženou cibulkou.

190. Zemáková kaše s jablky.

Vezme se stejné množství zemáků i jablek. Zemáky se uvaří, scedí, protlačí sítem, by z nich povstala hustá kaše. Oloupaná jablka se uvaří a sítem protlačí. Jablka i zemáky se smíchají s kusem másla až vše hodně zhoustne. Na mísu se udělá z kaše homole a pokryje se houskou na másle smaženou.

191. Zemáková kaše se sýrem.

Syrové oškrabané zemáky se ve slané vodě uvaří, voda scedí, zemáky se sítkem protlačí. Na pánvi se k nim přidá kus másla, ¼ kila (½ libry) rozstrouhaného dobrého sýra, který se byl v mléce nad ohněm zpěnil. Kaše se dá na mísu, kolem kraje se obloží houska na másle usmažená.

192. Zemákové purèe se smetanou.

Asi 12 zemáků se okrájí, nakrájí na lístky, ve slané vodě uvaří, scedí, se 110 gramy (8 loty) másla se smíchá, hodně dlouho, aby povstalo purée; prolije se sítem a postaví stranou. Než se dá purée na stůl přidá se opět kus másla a lžíce smetany, postaví k ohni, ustavičně míchá a na pekáči upraví.

193. Zemáková kaše s hrachem.

Udělá se zemáková kaše jako s jablky (č. 190) S ní se promíchá stejné množství uvařeného zeleného hrachu. Kaše se polije cibulkou na másle smaženou.

Má-li kaše též oku lahoditi, může se dáti na mísu kaše zemáková a z hrachu se udělá jen okrasa k. p. růže nebo hvězda.

194. Toč.
(Kladno).

Oloupají a rozstrouhají se na struhadle velké zemáky syrové, kterým několik vařených rozstrouhaných se přidá, načež přidá se mouky a mléka, z čehož udělá se řídké těsto, kmínem a solí připravené.

Na máslem vymazaný pekáč naleje se těsto a dá se do červena upeci.

Velmi chutné jesti jídlo toto — dokud je čerstvé

195. Lepenice.
(V Plzeňsku).

Oloupají se velkě syrové zemáky, uvařejí a rozmíchají na kaši. Uvařené zelí smíchá se se zemáky společně, osolí a omastí se a lepenice hotová dá se na mísu.

196. Moučný drobanec.

Smíchá se půl kila zemáků, půl kila bílé mouky s jedním vejcem, solí a s lžicí sádla. Z toho se udělá těsto takové, že se drobí. Pekáč se vymastí sádlem a těsto naň nasype. Pekáč je na horkých kamnech. Měchačkou se pilně míchá, aby se nikde nepřichytilo. Když bylo dosti promícháno, že se nepřichytuje dá se do trouby. Když je do červena upečeno vysype se na mísu.

197. Šustky. (Škubánky).

Vezmi deset oloupaných na půlky rozkrájených zemáků, dej je do hrnku, osol a na polo je uvař, načež vezmi žejdlík bílé mouky, kterou tyto se posypou. Vrchem udělají se do toho důlky pomocí vařečky, a vše nechá se společně ještě čtvrt hodiny vařit, načež se ocedí, rozmíchá a lžící v másle neb sádle vždy smáčenou se vybírá a na mísu v ladný celek skládá.

Vrchem posype se jídlo toto buď mákem, tvarohem neb cukrem.

198. Zemákové škubánky.

Oškrabané zemáky dají se do studničné vody, posolené se dají na polovic uvařiti; pak se z nich as polovice vody sleje, k ním se přidá krupice neb žejdlík bílé mouky; voda, která byla odlita se opět nalije zpět. Měchačkou se udělají otvory do zemáků a zemáky se nechají na měko uvařit. Nyní se všechna voda sleje a zemáky se úplně dobře měchačkou rozmačkají. Lžicí v sádle omočenou krájí se škubánky a posypou buď cukrem a mákem neb perníkem a cukrem. Užije-li se ku krájení lžíce máslem pomaštěné, posypou se tvarohem.

199. Zemákové škubánky.

Ustrouhá se 6—8 vařených, moučných zemáků, 60 grammů másla (4 loty) se zpění, zvolna přidají 2 vejce, postrouhané zemáky, 2 lžíce sladké smetany, sůl, muškát a škubánky se dají do polévky, též se může přidati lžíčka petružele a lžíce mouky, kterou se při mícháni smíšenina popráší.

200. Zemákové škubánky.

Zcela tak jako předešle; jen místo vody, která se přilévá, může přidáno býti mléko.

201. Šustky.

Oškrabané zemáky se na polovice rozkrájí a ve slané vodě uvaří. Když jsou uvařeny, rozdělí se na dvě polovice a vsype se do nich krupice a opět zemáky přikryje. Když se bylo po půl hodiny vařilo, promíchá se, omastí a udělají se škubánky, posypou se slaninou neb škvarky.

202. Zemákové purrée.

Vařené, oloupané zemáky se protlačí sítkem, promíchají se s přecezeným mlíčním slanečkem, kořením a udusí se v hovězí polévce a másle.

203. Zemákový sníh.

K tomu se vezmou bílé, moučné zemáky, které se oloupají a ve slané vodě vaří. Když počnou se pukati, sleje se voda a postaví se opět k ohni, až uschnou a na kusy se rozpadnou, pak se protlačí sítem na mísu, na které se mají dáti na stůl. Dobrý jest nemocným.

IX.

Nudle, flíčky a nuky.

204. Zemákové nudle.

Vařené zemáky se ustrouhají, da nich se přidá trochu mouky, pepře, dvě celá vejce, kousek nového másla a posolí se. Vše se dobře prohněte a na vále tenounce rozválí, na nudle se nožem rozkrájí a na pekáči vymaštěném do zlatova upéci dají; posypou se cukrem neb perníkem. Tímž způsobem se dělají bramborové šišky.

205. Zemákové nudle.

Uvařené vychladlé zemáky se ustrouhají, as ½ k se dá na vál, přidá se hrsť mouky, vprostřed se udělá důlek, do něho se roztluče vejce, trochu mléka a soli, udělá se těsto a z rozváleného se udělají as na prst dlouhé nudle. Položí se na máslo jedna vedle druhé, polijí se vodou, přikryjí se a nechají nad uhlím až zvolna sežloutnou po obou stranách, pak se nakladou na horkou mísu.

206. Zemákové nudle.

Uvařené zemáky se rozstrouhají. Na ½ kila zemáků se dají 2 vejce, 2 lžíce kyselé smetany, sůl, přisype se hrsť mouky, těsto se na vále vypracuje, udělají nudle na palec tlusté, pekáč se pomastí, nudle se naň vloží jedna vedle druhé, pak se přileje ¼ litru mléka, přidají 2 vejce a 3 lžíce mouky, to se vleje na nudle a nechají se nad uhlím až mléko do nich bylo vsáklo

207. Zemákové nudle.

Udělá se těsto z 28 deka (asi 17 lotů) pečených roztlačených zemáků, 28 deka mouky, 14 deka (asi 9 lotů) másla, 8 deka (asi 4½ lotu) cukru a jednoho vejce; nakrájí se jako ořech velké kousky těsta, udělají z nich na prst dlouhé zašpičatělé nudle a dají se do horkého másla.

208. Zemákové nudle.

Půl kila uvařených rozstrouhaných zemáků se dá na vál, uprostřed se udělá důlek, do něho se dá vejce, osolí se, přidá se mouky, ¼ litru mléka, až těsto se stane hladkým a dobře se vyváleti dá; pak se nakrájí čtyrhranné kousky, posypou se rozsekanou šunkou, sbalí se, dají na pekáč, polejí mlékem a v troubě nechají upéci.

209. Zemákové nudle.

Půl kila (libra) vařených, studených zemáků se postrouhá a dá na vál, přidá se ¼ kila (½ libry) jemné mouky, udělá se těsta s tolika vejci co mouka snese, rozválí se jako na nudle, jednotlivé kusy se pokladou

na čistý ubrus, aby uschly, rozkrájí se na nudle, udělají se samé hromádky, položí se do malé pěnovačky drží se na ní tak dlouho v másle, až jsou na dolejší straně žluté,

210. Zemákové nudle.

Uvařené zemáky se horké oloupají, roztlačí se válečkem jako těsto, do prostřed se udělá důlek, do něhož se dá kousek másla a dvě celá vejce, přidá se tolik mouky, aby bylo těsto jemné a hladké, z něho se udělají nudle jakékoli velikosti, dají se do vařícího mléka, v němž je trochu rozpuštěného másla a nechají se v troubě pomálu upéci. Mléka nesmí býti více než aby se nudle potopily.

211. Zemákové nudle.

Zemáky se uvaří rozstrouhají; na ½ kila zemáků se dají 3 vejce, 2 lžice mouky, vrchovatá lžíce rozstrouhaného, dobrého sýra, trochu soli. Vše se dobře promíchá, udělají se z toho velké tlusté nudle, dají na pánev, polijí se máslem a mlékem.

212. Bavorské nudle zemákové.

Talíř za horka oloupaných na vále rozmačkaných zemáků se osoli a se 2 lžícemi se uhněte, aby povstalo těsto, které se vyválí, aby povstala dlouhá jítrnice, z které se napříč nakrájí na prst tlusté nudle. Pak se upekou po obou stranách do žluta.

213. Zemákove nudle se sýrem.

Když byly uvařené zemáky válcem rozváleny,

promichají se moukou pokud jsou teplé, by se z nich nudle dělati mohly. Ve slané vodě se uvaří, pokladou se tak, aby voda okapala a dají se do vymaštěné formy tak, aby vždy byla vrstva nudlí a opět vrstva sýra, postaví se na uhlí, pomastí se a nechají se nad uhlím až byly na dolejší straně sežloutly, pak se pomastí a posypou usmaženou houskou s cibulí.

214. Zemákové nudle s tvarohem.

Uvaří se zemáky, oloupají se pokud jsou horké a rozmačkají válečkem; přidá se mouky, aby se mohlo udělati těsto, z něhož se připravují nudle. Pekáč se pomastí, nudle naň pokladou, posypou sýrem, až jsou všechny ve vrstvách na pekáči, pak se nechají na uhlí do žluta upéci.

215. Zemákové nudle s tvarohem.

Dobré, sražené mléko, z něhož byla smetana sebrána se dá do ubrusu, zaváže a pověsí na čisté místo. Po 12 hodinách se vezme 8 lžíc povstalého takto tvarohu, 30 grammů (2 loty) másla a míchá se tak dlouho až se pění, pak se míchá 16 lžíc vařených postrouhaných zemáků, 2 vejce. sůl a dvě vrchovaté lžíce mouky. Na vále se vypracuje těsto, z něhož se dělají nudle na palec tlusté, na pánvi se nechá mléko s kusem másla vařiti, nudle se jedna vedle druhé pokladou do toho a nechají se v troubě až sežloutnou. Tyto nudle mohou buď k zelenině přidány býti neb co samostatné moučné jídlo sloužiti.

216. Zemákové nudle s kyselou smetanou.

Zemáky se uvaří, postrouhají, smíchá se $\frac{1}{4}$ litru

kyselé smetany se 3 vejci, trochu pažitky a potřebná sůl, k tomu se přimíchá tolik usrrouhaných zemáků, aby povstalo tuhé těsto, přidá se tolik mouky, aby se z těsta nudle dělati mohly, dají se na rendlík do vařícího mléka a másla a nechají se v troubě do žluta upéci. Mezi pečením se přilévá mléka, aby na spodní straně byly žluté, ale při tom velké a šťávnaté.

217. Zemákové nudle v mléce.

Půl kila sestrouhaných zemáků a půl kila bílé mouky se dá na vál. Udělá se důlek, roztlukou se čtyry vejce a přidá se mléka, aby povstalo těsto jako na obyčejné nudle. Když bylo posoleno, vyválí se as ztloušťí stébla a nakrájí se krátké nudle, načež se vaří ve slané vodě. Uvařené se prolejí studenou studničnou vodou a nechají se vychladnouti. Bábovka se vymastí máslem, posype se houskou a nudle promíchají se cukrem a skořicí. V půl litru dobrého mléka neb smetany se rozkloktají čtyry vejce a 7 lotů másla, Nudle se pozorně vyklopí a mohou ještě skořicí a cukrem posypány býti.

218. Flíčky s uzeným masem.

Uvařejí se zemáky, načež se oloupají a vystydlé na koláčky rozkrájí. Uvařené maso uzené rozseká se sekáčkem na drobné kousky. Na pánev (neb pekáč dá se kus nového másla, do kterého drobně rozstrouhaná cibule se přidá a tak dlouho se upravuje až zcela zčervená, k čemuž pak dvě dobře očistěné a rozetřené sardele se přidají. Zemáky, maso i takto upravená cibule se promíchají a důstatečným množstvím smetany

kyselé (na pekáč prostřední ½ — ¾ žejdlíku) 0·18 až 0·26 litru se zalijou, načež se vše pozvolna upeče.

219. Fličky (co příkrm k ovoci.)

Čtvrt kila mouky, ¼ kila (½ libry) vařených zemáků, 30 prammů (2 loty) másla, celé vejce a žloutek ¼ litru mléka, 2 lžíce droždí a trochu soli; vše se promíchá udělá těsto, které se může vyváleti, vykrojí se čtyrhranné kousky, pomastí se máslem, dají se do vymaštěné formy, a sice tak aby jeden kousek ležel na druhém. Tyto fličky se upekou a přidávají k vařenému ovoci.

220. Zemákové fličky.

Dva díly ustrouhaných zemáků a díl mouky se dají na vál, uprostřed se udělá prohlubina, přidá se sůl, vejce a tolik kyselé smetany, aby povstalo pevné těsto, rozválí se ne příliš tence, vykrojí se čtyrhranné kousky a upekou se v horkém másle.

221. Zemákové nuky.

Kousek másla, 2 vejce, 10 zemáků se opere, v troubě upeče, oloupá, vychladlé se sítkem protlačí a vše se utře. Pak se přimíchá muškátu a květu. Je-li to řídké přidá se dětské krupice. Nuky z toho se do slané vody zavaří, polijí máslem, aneb smetanovým křenem.

222. Zemákové nuky s krupicí.

Rozmíchají se uvařené zemáky s mlékem a kusem másla, na půl kila zemáků se dají dva decilitry kru-

pice a nechá se to půl hodiny přikryté státi, aby krupice nabobtnala, lžicí se udělají veliké noky, které se cibulkou na másle usmaženou polijí.

223. Nuky do polévky.

Smíchá se šest ustrouhaných zemáků se ¼ libry másla a dobře se utře; k tomu se přidají 4 celá vejce pepř, květ, zelená petružel, vše se dobře promíchá a dělají se lžíčí nuky, ktere se zavaří do dobré polévky.

224. Zemákové nuky do polévky.

Studené zemáky se oloupají a postrouhají, přidají tři žloutky trochu soli a květu, 3 lžíce mouky, 30 gramů (2 loty) másla neb morku, vše se dobře promíchá, když byl přidán sníh ze 3 bílků. Když se polévka vaří, dělají se lžíčkou malé nuky a házejí do ní.

225. Zemákové noky se sýrem.

Utře se 7 deka másla, 2 žloutky, 1 vejce, decilitr kyselé smetany; přidá se ustrouhaná houska, sýr parmazánský, postrouhané zemáky a sůl. Vše se zaváže do ubrousku a vaří ve slané vodě, pak se nakrájí lžící noky, které se pomaštěné a sýrem posypané oblozí kolem masa.

226. Zemáková polenta.

Rozstrouhají se zemáky a voda se z nich úplně vymačká, na půl kila zemáků se dá čtvrt kila parmezanského sýra, dobře se promíchá a osolí. Pekáč se dobře vymastí máslem. Na zemáky se vleje čtvrt kila rozpuštěného másla, pekáč se postaví do vařící vody a přikrýje. Než se nese na stůl se máslo sleje.

X.

Koláčky, lívance a placky.

227. Rozličné těsto na koláčky a paštiky.

Půl kila (libra) dobrého vepřového sádla se dá přes noc do čerstvé vody do sklepa, aby úplně ztuhlo. Má-li se z něho dělati těsto, vezme se ¼ kila (½ libry) mouky, dá na vál, k ní se přidá ¼ kila sádla a tak dlouho se míchá až sádla není v mouce znáti, přidá se sůl, uprostřed se uděiá důlek, dá do něho vejce, 2 lžice sladké smetany, udělá se z toho husté těsto, vyválí se jako máslové těsto, složí se jako ubrus a opakuje se vyválení dvakrát; těsto se dá na hodinu do sklepa a opět se dvakrát vyválí. Toto těsto se hodí k mnohým paštikám a slanému pečivu.

228. Zemákový koláč.

Čtvrť kila vařené slaniny se rozkrájí na malé kostky, taktéž ¼ kila (½ libry) ementalského sýra, obé se dobře promíchá. Pak se smíchá ¼ kila jemně rozstrouhaných zemáků s mlékem, nechají se svařiti až povstane hustá kaše, přidá se slanina se zemáky, když byla kaše vystydla; pak se přidají 3 vejce, vyválené těsto se dá na plech, smíšenina se naň vlije a koláč se do žluta upeče.

229. Zemákové koláčky.

Půl kila mouky, půl kila rozstrouhaných zemáků, které den před tím byly vařeny, 3 vejce, 90 grammů (6 lotů) másla, trochu soli, 2 lžíce droždí se smíchají a z toho udělají koláčky. Když byly chvíli kynuly, upekou se na másle a sádle vepřovém do žluta a posypou cukrem. Hodí se ku kávě a čaji.

230. Zemákové koláčky.

$\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) čerstvého másla se zpění, přidají 3 vejce, sůl, muškát a talíř vařených sítem protlačených zemáků, aby povstalo těsto, které se na pomoučeném vále na prst tlustě vyválí a skleničkou vykrájí, pak se dají koláčky do rozpuštěného másla a upekou po obou stranách.

231. Zemákový koláč.

Když jsou zemáky uvařené a voda slitá rozmačkají se hned v hrnci, přidají se 2 vejce, trochu mléka a mouky. Koláč se upeče na koláčové pánvi s máslem do žluta. Nesmí býti příliš tenký.

Nebo: Rozmačkané zemáky se pekou bez všelikého přídavku ale hodně másla, co možno tence a přidá se jablkový kompot s vodou; může se přidat k čaji.

232. Vestfalské koláčky.

15—20 prostředních zemáků se postrouhá, se 4 vejci a solí promíchá a koláčky upekou. Koláčky musí býti tenké a malé, dávají se obyčejně k syrové šunce neb syrové uzenině, k salátu k čaji neb kávě.

233. Zemákový koláč vídenský.

Vezme se těsto popsané v čísle 227 a rozválí se ne příliš tence, forma se pomastí máslem a udělá následující nádivka:

Rozstrouhají se 3 prostřední vařené zemáky, rozkrájí 4 velké cibule na tenké lístky, udusí se $\frac{1}{8}$ kila slaniny, vše se smíchá se $\frac{1}{4}$ litrem kyselé smetany solí, a dvěma vejci, smíšeniua se vlije na plech a koláč do žluta upeče.

234. Zemákový koláč vídenský.

Těsto v čís. 227 popsané se dá do formy, nakrájí se hrst pažitky zcela jemně, $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{2}$ libry) šunky se rozkrájí na tenké lístky, přidají se 3 lžíce rozstrouhaných zemáků, 2 vejce, $\frac{1}{4}$ litru kyselé smetany, trochu soli. Vše se dobře promíchá, smíšenina se vlije na těsto, kolem dají se kousky másla a peče se, až sežloutne.

235. Zemákové koláčky s jablky.

Vařené rozstrouhané zemáky ($\frac{1}{2}$ kila) se dají na mísu, posypou se hrstí mouky, přidá se 60 grammů (4 loty) rozpuštěného másla, vejce a sůl. Ze všeho se udělá těsto, z toho vyválí koláč, vykrojí se kolečka na ně nakladou se lístky z jablek, pomaží vejcem a do žluta upekou. Také se přidají 2 lžice droždí.

236. Zemákový koláč s cibuli.

Deset prostředních cibulí se jemně rozseká s kusem jemně rozsekané slaniny a do žluta udusí, pak se vezme $\frac{1}{4}$ litru kyselé smetany, 3 vejce, 4 lžíce roz-

strouhaných zemáků, vše se dobře smíchá, udělá z toho těsto, smíšenina se vleje do formy a peče.

237. Zemákový koláč s cibuli.

Jestli zbylo šunky, rozseká se ¼ kila jemně, dá na mísu ¼ kila vařených rozstrouhaných zemáků, 2 lžíce rozstrouhaného dobrého sýra, trochu soli, 3 lžíce sladké smetany. Na koláčový plech se položí tence vyválené těsto, smíšenina se naň dá a peče až sežloutne.

238. Zemákový koláč s cibuli.

Na plech se dá řídké těsto usmaží se hrst ustrouhané housky a tolik cibule, čtvrt kila čerstvé slaniny, smíchá se ¼ kila rozstrouhaných zemáků, pak se dá těsto na plech, připravené zemáky a cibule se k tomu přidají s mlékem a dvěma vejci, zvolna se to upeče až sežloutne.

239. Zemákové lívance.

Půl kila mouky, dvě vejce, dvě lžice utlučeného cukru, čtyry lžíce kvasnic, dvě lžíce rozpuštěného másla, kousek citronové kůry, soli a dvě hrsti rozstrouhaných zemáků se v hrnci s mlékem promíchá, tak aby povstalo prostředně husté těsto. Když to 3 hod. bylo kynulo. dává se to po lžící na vymaštěný lívancový plech, a obrací se, by po obou stranách stejně upečeny byly.

240. Zemákové placky.

Vezme se as 6 uvařených velkých zemáků oloupaných, které se na struhadle ustrouhají; k nim se

přidá 0·35 litru (žejdlík) bílé mouky, trochu soli, drobet květu, dvě celá vejce a jeden žloutek, vše se prohněte by povstalo dosti tuhé těsto (as jako na buchty). Válečkem se na vale rozválí a formičkou na koláče vytlačí. Na plechu sádlem pomaštěném se dá do trouby. Upečené se skořicí a cukrem posype a horké se nese na stůl.

241. Zemákové placky se škvarky.

Promíchá se půl kila rozstrouhaných vařených zemáků, půl kila bílé mouky, trochu pepře, soli, dvě vejce, dle potřebí mléka. Na míse se to vytluče. Pak se přidá čtvrt libry dobrých škvarků a na vále se z toho dělají placičky na prst tlusté. Na plechu se upekou, aby chrupaly. Místo pepře může přidána býti paprika.

XI.
Buchty (bábovky).

242. Zemáková buchta moravská.

Půl kila oloupaných, opařených mandlí se v moždíři co nejjemněji utluče. Vezme se 24 žloutků, 0·42 kilogrammu ($\frac{1}{4}$ libry) utlučeného cukru, trochu vanilky a z jednoho citronu kůra a tře se po $\frac{1}{2}$ hodiny. Přimíchá se 0·28 až 0·42 ko. ($\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ lb.) prosáté zemákové mouky, pozvolna se utlučené mandle přimíchají a opět se to as $\frac{1}{4}$ hodiny tře. Ze 12 bílků se udělá tuhý sníh a zamíchá se do těsta. Forma se vymaže novým máslem a vysype jemně rozstrouhanou houskou. Peče se tak dlouho až se těsto vpíchnutého dřívka nechytá. Vyklopená buchta se posype cukrem a vanilkou.

243. Zemáková buchta.

10 žloutků se dá na mísu, $\frac{1}{4}$ kila tlučeného cukru, půl kila sestrouhaných zemáků se promíchá; z jednoho citronu kůrka, 60 grammů sestrouhaných mandlí, $\frac{1}{8}$ kila

hrozinek a z 8 bílků tuhý sníh se přidá. Forma se vymaže máslem, vysype houskou, dá do trouby, upeče, posype cukrem a vanilkou.

244. Zemáková buchta.

Osmina kila cukru, ¼ kila postrouhaných zemáků, ⅛ kila másla a 6 žloutků se po půl hodiny tře, ze 6 bílků tuhý sníh se přimíchá a pozvolna se při mírném ohni peče.

245. Zemákové buchtičky.

Uvařené zemáky se rozmačkají, do nich se přidá másla, 2 vejce, muškátu, pepře, květu a nového koření. Vše se propracuje až povstane těsto, které se na vále rozválí. Těsto se čtyrhrannou formou vytlačí a naplní se buď povidly neb sekaným masem. Na pekáči dobře vymaštěném se po obou stranách do žlutava upekou, dle libosti mohou též zůstati prázdny.

246. Bábovka zemáková.

Čtvrt libry (0·14 kilogr.) ustrouhaných zemáků, 10·50 dekgr. (6 lotů) cukru, tři celá vejce, ze čtyr vajec žloutky, a třicet velkých mandlí se utře. Forma jakákoliv se vymastí, vysype houskou a peče se vše po tři čtvrti hodiny. Pro chuť se může přidati trochu citronové kůry.

247. Bábovka.

Čtvrt libry (0·14 kilogr.) másla, 6 žloutků, asi 0·7 dgr. (4 loty) cukru, z jednoho citronu kůra pro chuť, trochu vanilky, muškátového květu a soli se půl

hodiny tře. Půl kila mouky, čtvrt kila vařených, ustrouhaných zemáků, se zadělá dvěma loty rozředěných kvasnic a dobrým, teplým mlékem. Těsto z toho se dobře vypracuje, forma se dobře vymastí, vysype rozstrouhanou žemličkou a vykládá se na polovice rozkrájenými, oloupanými mandlemi. Těsto se dá na bábovku, avšak tak, aby zůstala na dva prsty neplná. Pozvolna se v troubě tři čtvrtě hodiny peče a za tepla posype cukrem a vanilkou.

248. Bábovka.

Čtvrt libry (0·14 kilog.) másla se utře se 6 žloutky, k tomu se přidá kůra citronová, trochu vanilky a trochu soli. Půl kila zemákové mouky se zadělá dvěma loty kvasnic a teplou smetanou. Ze šesti zbylých bílků se udělá tuhý sníh. Vše se vypracuje, až se měchačka těsta nechytá a nechá se po půl hodiny kynouti. 0·14 kilog. (čtvrt libry) mandlí se spaří, oloupá a rozseká, s nimi se smíchá 0·14 kilog. rozinek a přidají se k tomu těstu. Forma se vymastí, rozstrouhanou houskou vysype a může se poklásti rozpůlenými mandlemi. Na bábovce se upeče a posype vanilkou neb cukrem,

249. Zemáková bábovka.

Udělá se těsto z půl kila mouky, 2 deka droždí, 2 decilitru mléka, 7 deka cukru, 3 žloutků, 7 deka hovězího loje, 4 prostředních v páře vařených zemáků, které byly teplé rozmačkány. Když bylo těsto rozmačkáno, rozkrájí se 7 deka ořechů, 7 deka hrozinek, roztlučený anýz, skořice a trochu zázvoru, v bábovce se nechá kynouti a pak se upeče.

250. Německé bochánky zemákové.

Ustrouhá se ½ kila (½ libry) vařených zemáků, dá se na vál, smíchá 60 grammů (4 loty) másla, 1 vejce, 60 grammů cukru, na špici nože skořice, trochu citronové kůry a muškátu. Ze všeho se udělá těsto, a když je dobře vypracováno, rozválí se na prst ztloušťí, jakoukoliv formou se vykrojí kousky a když byly pomaštěny, pekou se až sežloutnou.

251. Zemákové krapličky.

Sestrouhá se půl kila vařených zemáků, přidá se půl kila bílé mouky, 2 syrová vejce, 2 žloutky, trochu soli a trochu květu. Ze všeho se udělá na vále těsto, které se rozválí. Rozřeže se na kostky a tyto naplní se povidly, jichž okraje pomaží se bílkem, by se slepily. Ve vařící vodě se tak dlouho nechají až samy vyjdou nahoru. Na míse se polijí máslem a posypou perníkem.

XII.

Amoletky.

252. Zemákové amoletky.

Ustrouhají se 4 oloupané uvařené zemáky, vezme se 0·18 litru (půl žejdlíku) mouky, 0·14 kilogr. ($\frac{1}{4}$ lib.) másla, 0·14 kilogr. cukru, trochu soli a malý kousek vaniky. Vše se pospolu dobře utře, na vále rozválí. Z těsta, které takto povstane, vykrájí se čtyrhranné kousky, pomastí se máslem, posypou se smaženou houskou, sekanými mandlemi, skořicí, hrozinkami a cukrem, to se zavine, a závitky se položí jeden vedle druhého na pekáč; celé vejce, as $\frac{1}{4}$ žejdlíku mléka a kousek másla se rozkloktá; tím se závitky polijí a v troubě do zlatova upekou. Může se k nim přidati crême neb nějaká zavařenina.

253. Zemákovê amoletky.

Vezme se as 10 syrových zemáků, oškrabou se a sestrouhají na struhadle postaveném ve studničné vodě. Z mouky se slévá voda tak dlouho až je čista a mouka zcela bílá. Mouka se vysype na papír, usuší se a utře, aby byla tak jemná jako nejjemnější mouka pšeničná.

Vezmou se 4 žloutky, 4 lžíce bramborové mouky, 4 lžíce tlučeného, prosátého cukru a kousek vanilky, která se může s cukrem pospolu utlouci. Vše se tře as půl hodiny. Z bílků udělá se tuhý sníh až v něm zůstane lžíce státi. Sníh se dá do těsta; amoletová forma se vymaže máslem, do každé formičky se nalije as do polou těsta; poněvadž toho při pečení nadbude a nožem se obrací. Upečené amoletky na měko se kladou vedle sebe, nikdy na sebe, poněvadž by se slepily, pomažou se zavařeninou meruňkovou, malinovou a p. Nyní se svinou a dají do trouby na formičce a upekou až chrupají. Posypou se vanilkou a cukrem a nesou se na stůl.

254. Zemákové omlety.

Syrová oloupaná jablka se na struhadle ustrouhají, taktéž upečené vystydlé zemáky, obou po stejných dílech, vše se dá na mísu, smíchají se 4 vejce na 3 hrsti jablek a 3 hrsti zemáků; to se přidá k zemákům se lžíci utlučeného cukru, trochu citronové kůry, přimíchá se tolik mléka, aby povstala hustá kaše: na pánvi se rozpálí máslo, upekou se omletky na prst tlusté, posypou se cukrem a dají se horké na stůl.

255. Zemákové omlety.

Okrájená jablka se rozkrájí na tenké listky, dají na mísu. Na 2 hrsti jablek se přidají 4 hrsti zemáků a plná lžíce mléka, s mlékem se udělá z toho těsto, přidají 3 neb 4 vejce a trochu soli. Na pánvi se rozpustí máslo a z těsta se dělají stejné, dosti tlusté omlety.

256. Zemákové omlety.

Vezmou se 3 hrsti ustrouhaných zemáků, přidá se k nim houska v mléce rozmočená, 3 vejce, sůl, a plná malá lžíce mouky, vše se rozmíchá se lžící mléka. Na pánvi se rozpustí máslo, a když je horké nalije se polovice těsta na pánev; když je po obou stranách žlutá, nese se na stůl.

257. Zemákové omlety.

Na 8 lžic ustrouhaných zemáků se dá 1 lžice mouky, 2 vejce a mléko. Z toho se udělá tuhé těsto na omlety, jehož se vrstva dá do formy; na to vrstva následující; ¼ litru kyselé smetany, celé vejce, hrst do žluta usmažené cibulky. Této smíšeniny se dá lžíce na omletu a tak se pokračuje, až vše ukončeno. Nahoru se dá kousek másla a nechá se v troubě upéci.

258. Zemákové omlety.

Tři čtvrti kila (1½ libry) uvařených postrouhaných zemáků se dá na mísu, osolí se, přidá se sníh ze dvou vajec a trochu mléka, vše se dobře promíchá; na pánvi se rozpálí máslo, těsto se do něho vleje a po obou stranách se omletky do žluta upekou. Těsto nesmí býti příliš řídké, neb kdyby se dalo mnoho mléka, omlety by ztěžkaly.

259. Zemákové omlety.

Rozkrájí se uvařené zemáky a oškrabaná jablka na stejné díly na kostky a tak smíchá se s houskou taktéž na kostky nakrájenou, na másle se do žluta usmaží. Když se bylo vše smíchalo přidají se 3 vejce,

plná lžíce mouky, trochu mléka a trochu cukru, upekou se omletky a posypou se cukrem se skořicí.

260. Nadívané zemákové omletky.

Udělají se omletky jako v čísle 248, rozseká se kus masa jakéhokoliv, usmaží se lžíce ustrouhané housky na vepřovém neb husím sádle, maso se nasype do něho a nechá ustydnouti. Na každou omletku se dá lžíce masa, svine se a vloží do vymaštěné formy, polije se polévkou hovězí a nechá se v troubě; avšak musí omletky třeba vysušené, zůstati vlhké.

261. Omlety zemákové.

45 grammů másla, 2 celá vejce, několik strouhaných uvařených zemáků, ½ litru smetany, 90 grammů cukru, kousek vanilky a ¼ litru bílé mouky se v hrnci smíchá, omeletová forma se pomastí, do formy po částkách lije, upečené se posypou skořicí a cukrem.

262. Omletky.

Vezmou se 3 vrchovaté lžíce uvařených postrouhaných zemáků, 3 celá vejce, 3 žloutky, kávová lžíce mouky, sůl a trochu mléka; vše se dobře promíchá. Ze tří bílků se ušlehá sníh, který se taktéž přimíchá. Pak se rozpustí tolik másla, co na obyčejnou omletku třeba, v němž se jedna nebo více omletek upeče. Omletky tyto se tak snadno nedají obraceti jako moučné; nejlépe je, když se z pánve vyklopí na talíř. Když jsou po obou stranách žluté, dají se na stůl.

XIII.

Pečivo s droždím (kvasnicemi).

263. Housky s kmínem.

Sestrouhá se čtvrt kila uvařených zemáků, přimíchá se kilogr. mouky, bílé pšeničné, 4 loty rozředěných kvasnic, lot muškátového květu, ¼ libry másla, trochu soli a citronové kůry; těsto se zadělá mlékem a čtyřmi vejci. Když bylo těsto as ¾ hodiny kynulo, udělají se malé pletené housky, které se nejdříve mlékem pomaží a posypou kmínem a solí. Plech se pomastí máslem a v troubě se housky upekou.

264. České koláčky zemákové.

Čtvrt kila mouky a ½ kila (libra) zemáků se smíchá s 45 grammy (3 loty) másla, 3 žloutky. K tomu se přidá mléko, 2 lžíce droždí a tolik mléka, co by povstalo husté těsto; pak se dobře promíchá a nechá přikryté státi, až bylo poněkud zkynulo. Koláčková forma se vymastí, do každé prohlubiny se dá lžíce těsta a koláčky se pekou, až po obou stranách sežloutnou, Když již všechno těsto spotřebováno, dá se na každý koláček malin neb srstek, dají se vždy dva

a dva na sebe, posypou se cukrem a dají se teplé na stůl.

265. Zemákové preclíky.

Čtvrt kila (½ libry) mouky, ¼ kila vařených postrouhaných zemáků se dá na mísu, ¼ litru vlažného mléka se smíchá se 2 lžícemi droždí, vejcem, solí, 15 grammy másla. Těsto tak povstalé se na vále dobře vypracuje, z toho se udělají malé preclíky, pokladou se na teplý, pomoučený plech, nechají se státi na kamnech, pomaží se vejcem, posypou rozsekanými mandlemi, nechají se do žluta upéci a pokud jsou horké posypon se cukrem.

266. Zemákové podkovy.

Těsto v čísle 261. popsané se rozdělí na kolečka jako kávová míska, pomastí se rozpuštěným máslem, pak se svinou, jako podkovy ohnou, na teplý plech položí a na teplé místo postaví. Když byly skynuly pomaží se vejcem a do žluta upekou.

267. Zemákové nudle.

Čtvrt kila (½ libry) mouky, ¼ kila zemáků se dají na mísu, nechají se na teplém místě státi, přidá se kus másla velký dle libosti, přimíchá se jedno vejce, 2 lžíce droždí a sůl. Nyní se udělá z toho s vlažným mlékem těsto, dá se na teplé prkno a vykrojí se okrouhlou formičkou aneb sklenicí nudle dle libosti velké, dají se na pomaštěný plech a upekou se při volném ohni. Když jsou v páře vařené výkrojky čili nudle hotové smíchají se 2 vejce, ¼ litru mléka a trochu

cukru, oblije se kolem nudlí a nechají se tak dlouho v troubě až mléko a vejce zhoustnou.

268. Zemákové nudle.

Osmina kila ($\frac{1}{8}$ libry) mouky smíchá se s vlažným mlékem, aby povstalo těsto, přidají se dvě lžíce pivního droždí, $\frac{1}{4}$ kila ($\frac{1}{2}$ libry) postrouhaných zemáků a když je těsto hodně husté, přidá se 60 grammů (4 loty) rozpuštěného másla, 1 vejce, na plech dobře vymaštěný se dají v páře vařené nudle, nechají se chvíli v teple, pak se nalije na jedno místo plechu trochu vařícího mléka a nechají se v troubě upéci. Lépe jest, když se zemákové nudle napřed upekou a pak teprvé horkým mlékem polijí a pak ještě několik minut v troubě nechají.

269. Zemákové nudle s tvarohem.

Vezme se trochu tvarohu, 60 grammů (4 loty) másla, $\frac{1}{2}$ kila (libra) ustrouhaných zemáků, $\frac{1}{4}$ kila ($\frac{1}{2}$ libry) mouky; tvaroh, máslo a 2 vejce se dobře promíchají, přidá se mouka, zemáky, sůl a trochu mléka, 2 lžíce droždí až povstane pevné těsto, které se dobře vypracuje, udělají se nudle na palec tlusté, dají se na plech moukou posypaný, nahoře se nožem naříznou. Polijí se mlékem a máslem a nechají upéci.

270. Nadívané koláčky zemákové.

Oloupají se syrové zemáky, umyjí se, ale nenechají se dlouho ve vodě, osolí se a dají na uhlí, uvaří se rychle, protlačí se sítem, když byla voda odtekla a přidá se tolik másla a mléka, aby povstala hustá kaše,

z níž se dá tolik na mísu, mnoho-li se dělati chce. Pak se smíchají 4 vejce, hrsť mouky, sůl, lžíce droždí a nechá se na teplém místě až by skynulo, lžící se nadělají koláčky, hodí do horkého másla a nechají do žluta upéci, když jsou všechny upečeny, pomaže se vždy jeden šípkovými povidly, druhý na to položí, až jsou všechny spotřebovány, pak se posypou cukrem a skořicí.

271. Kynuté šišky zemákové.

Půl kila (libra) postrouhaných zemáků se dá na mísu, smíchá se čtvrt kila ($\frac{1}{2}$ libry) jemné mouky; pak se udělá do prostřed důlek, rozkloktá se $\frac{1}{4}$ litru vlažného mléka, 2 lžíce droždí a udělá se těsto, mísa se přikryje a těsto se nechá v teple skynouti; pak se přimíchá 30 grammů (2 loty) másla, 3 vejce a přidají se se solí k zemákům; pak se přilije trochu mléka. Těsto má býti hodně husté a nechá se opět kynouti. Když se to stalo, nechá se tolik másla rozehřáti, aby kousky těsta lžicí do másla hozené plavaly.

272. Zemákova pletenice s anýzem.

Ve $\frac{1}{4}$ litru sladké smetany se rozmíchají dvě lžíce droždí a trochu cukru. Čtvrt kila ($\frac{1}{2}$ libry) mouky se dá na mísu, přidá trochu anýzu, uprostřed se udělá důlek, s mlékem se udělá těsto a nechá se chvíli v teple státi; pak se přimíchá 30 grammů (2 loty) másla, žloutek, celé vejce, vše se zpění a přidá k těstu, když toto bylo zkynulo. Pak se přimíchá $\frac{1}{2}$ kila (libra) vařených postrouhaných zemáků, těsto se na vále dobře vypracuje a udělají pletenice, pokladou se na pomoučený plech, vejcem pomaží a do žluta upekou.

XIV.

Svítky.

273. Zemákové svítky.

Uvaří se několik moučných zemáků, oloupá a ustrouhá na struhadle. Na míse se utrou dva loty čerstvého másla, se třemi celými vejci, dají se k tomu 3 lžíce sladké smetany a lžíce pěkné mouky a soli. Řídké těsto se vleje do pomaštěné formy; do zlatova upečený svítek se nechá vychladnouti, pokrájí buď na kostky neb nudle a naleje se na ně dobré polévky.

274. Svítky ze zemáků.

Třicet grammů másla se utře, přimíchá se několik lžic strouhaných vařených zemáků, 2 vejce, trochu sladké smetany, 15 grammů bílé mouky; vše se utře, svítek na plechu upečený se na kostky nakrájí a dá do polévky.

275. Svítek zemákový.

45 grammů másla se rozpustí, smíchá s rozsekanon cibulí, zpění se a nechá vychladnouti, přidají se dvě vejce, 90 grammů mouky a tolikéž strouhaných zemáků, promíchá se a do zlatova upeče.

XV.

Bába a housky.

276. Bába.

Deset tvrdých housek a čtyry vařené zemáky se pokrájí na koláčky. Vymaže se bábovka máslem a vysype se rozstrouhanou houskou. Nyní se klade vrstva housek, několik kousků zemáků, rozinek a oloupaných rozsekaných mandlí až po vrch. Dvě vejce se v mléce rozkloktají, nimi se bába polije a máslem pomaže. Upeče se, aby chrupala. Na míse se posype cukrem.

277. Bába zemáková.

Půl kila ustrouhaných zemáků se smíchá se 6 lžícemi tvarohu, který byl jemně utřen, rozmíchají se 4 žloutky, čtvrt litru (asi půl žejdlíku) mléka, trochu soli, z bílků těch 4 vajec se udělá sníh, kterýž se po málu k tomu přimíchá. Forma se pomaže máslem neb sádlem, nakrájí se lístky z housky, namočí se v mléce, položí se do formy; připravená smíšenina se dá na housky a nechá se v troubě zvolna upéci.

278. Zemákové housky.

Půl kila (libra) vařených, postrouhaných zemáků, ¼ kila (½ libry) mouky se postaví do tepla; rozmíchá se ¼ litru mléka se třemi žloutky, 69 grammů (4 loty) másla a 2 lžícemi droždí; vše se dobře promíchá, aby povstalo těsto, dá se na vál a dobře vypracuje, pak se udělají podélné housky, nechají se na pomoučeném plechu v teple, nahoře se nakrojí, pomaží vejcem a upekou.

XVI.

Závitek (strudl).

279. Strudle válená.

Vezme se 8 vařených, oloupaných zemáků a sestrouhají se, 0·35 litru (žejdlík) bílé mouky, 2 celá vejce, trochu cukru, trochu soli; z toho se udělá tvrdé těsto, válečkem se rozválí, pomastí máslem, přidá se sekanina z masa (hache) a zabalí se; na pekáči vymaštěném se upeče, posype se strouhanou smaženou houskou a nese se na stůl.

280. Strudle táhnutá.

Dá se do hrnku kousek másla, 0·18 lt. (½ žjd.) vlažné vody, celé rozkloktané vajíčko, trochu soli a vařečkou se to rozmíchá. Mezi tím se připraví zemáková moučka (jako u cukrových zemáků). Moučka se dá na vál, v prostřed se udělá důlek a do něho se vlije míchanina z hrnku a těsto se rukama tak vypracuje až se válu nechytá, pak se přiklopí těsto teplým rendlíkem as půl hodiny. Na ubruse rozestřeném se těsto opatrně natahuje, aby se nepotrhalo, tlustší okraj se ořeže, posype se krupicí a škvarky; pak se zamotá, po-

mastí se svrchu máslem a na vymaštěném pekáči se upeče.

281. Zemákový zavinováč.

Sestrouhají se 4 vychladlé vařené zemáky, přimíchá se syrové vejce, as půl žejdlíku vody, špetka pepře, as 4 dekagr. (3 loty) másla a trochu soli. Když se vše smíchalo, vypracuje se to a nechá as ¼ hodiny ležeti ve studenu, pak se těsto opět přepracuje a válečkem rozválí. Buď se posype vařenými suchými švestkami, z nichž byly pecky odstraněny, neb dušenými hruškami. Těsto do čtyř hran přiříznuté se sbalí tak, že vždy protější cípy se spojí, zavine se to do ubrusu a nechá se v páře uvařiti. Uvařené se rozkrájí na proužky, posype perníkem a polije rozpáleným máslem.

282. Zemákový zavinováč.

Uvařené a vychladlé zemáky se jemně ustrouhají, pak se asi na tři zemáky prostřední velikosti jedno vejce roztluče a vše se osolí. Zrovna takové množství jako je zemáků se přimíchá bílé mouky. Z toho se vypracuje hladké, přituhlé těsto. Těsto se ne příliš tence vyválí a buď smaženou houskou neb sekaným masem, třeba i uzeným posype, jako strudle zavine, zaváže do ubrousku a as půl hodiny vaří. Vařené se na kusy rozkrájí, žemličkou posype a horkým máslem pomastí.

283. Zemáková strudle.

Utře se 35 grammů másla se dvěma žloutky a kyselou smetanou, přimíchají se 4 lžíce sítkem protla-

čených zemáků, sněhem ze dvou bílků a solí. Vše se nasype na strudlové těsto ze tří decilitrů mouky a svine se, pak se rozřeže na kousky as 3 prsty široké a poklade na plech pomaštěný máslem a posypaný moukou a upeče se v troubě.

284. Zemákové strudle.

Těsto se připraví jako v čísle předešlém, vytahne se, pak se vezme na ¼ kila ustrouhaných zemáků, dá na mísu, přimíchají se dvě vejce, vezme se ⅛ kila vařené slaniny, rozseká se ne zcela jemně, usmaží se hrsť rozsekané cibule, přidá se sůl, pokape se těsto rozpuštěným máslem, zemáky se po těstě rozdělají, těsto se svine, dá se jako šnek do formy, polije se vařícím mlékem a máslem, v troubě se nechá do žluta upéci a mezi pečením se ustavičně přilévá mléka.

285. Zemáková strudle s mlékem.

Čtvrt kila mouky se dá na mísu, přimíchá se několik lžic teplého mléka a vejce, aby povstalo řídké těsto, které se rozválí. Na vále se vypracuje, přiklopí se teplou mísou a nechá se hodinu odpočinouti. Mezitím se vezme ¼ kila (½ libry) ustrouhaných zemáků, na míse se k nim přimíchá ¼ litru kyselé smetany a 2 vejce. Hodinu před jídlem se těsto na ubrusu tence vytáhne, pomastí se čerstvým máslem, posype se připravenou smíšeninou, sbalí se a dá do formy, v níž je mléko s máslem, aby sahalo as do polovice strudle; když se to dobře vaří, svine se strudle jako šnek, dá se do mléka a nechá se v troubě až je hotova.

286 Zemáková strudle s račími ocásky.

Půl kila uvařených, postrouhaných zemáků se dá na mísu, osolí se a přidá muškátu. Pak se uvaří 15 až 20 raků, ulámou se ocásky a klepeta, těla se v moždíři utlukou a dají se s $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) másla na pekáč až je to hnědé; raci se protlačí ubrouskem na mísu do studené vody, aby máslo ztuhlo; protlačení raci se dají opět na pánev, přileje se trochu mléka, nechají se vařiti a vytlačí se na připravené zemáky. Pak se smíchá polovice račího másla se třemi vejci, solí, muškátem a udělá se těsto strudlové jako v čís. 279, pomastí se máslem, smíšenina se nasype na ně, a svine se; trochu mléka a ostatní račí máslo se dá do formy, těsto se též položí do formy a nechá se v troubě. Když je hotovo, udělá se následující omáčka:

Vezme se trochu račího másla, přimíchá se žloutek, lžička mouky a nechá se nad mírným ohněm pomálu zhoustnouti. Račí ocásky a klepeta se oloupají, dají se do omáčky a dají se pak na strudli.

287. Zemáková strudle s račími ocásky.
Jiný spůsob.

12 až 15 raků se uvaří, klepeta a ocásky ulámou, ostatní se utluče v hmoždíři, na pánvi se praží s $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) másla, až to zčervená, přilije se $\frac{1}{2}$ litru mléka, nechá se hodně dlouho vařiti, protlačí se sítkem neb ubrusem, přimíchá se $\frac{1}{4}$ kila ($\frac{1}{2}$ libry) vařených na struhadle ustrouhaných zemáků, 2 vejce, sůl a muškát, smíšenina se dá na vyválené těsto, toto se svine, dá do formy, ve které je trochu másla a mléka a nechá se v troubě upéci. Oloupané ocásky a klepeta se položí nahoru.

288. Zemáková strudle.

Čtvrt kila ($\frac{1}{2}$ libry) rozsekaného morku, $\frac{1}{4}$ kila vařených postrouhaných zemáků, $\frac{1}{4}$ kila postrouhaných jablek, 45 grammů (3 loty) cukru, trochu skořice, muškátu a jedno vejce se na míse promíchá, tím se posype rozválené těsto, rozpálí se mléko a trochu másla na pekáči, těsto se do toho položí jako šnek a nechá pomálu upéci.

289. Zemáková strudle.

Osmina kila ($\frac{1}{4}$ libry) postrouhaných zemáků, 60 grammů (3 loty) oloupaných, jemně roztlučených mandlí, 30 gr. (2 lt.) cukru, $\frac{1}{4}$ lt. sladké smetany, trochu citronové kůry, 4 žloutky se dají na mísu, vše se promíchá, ze 4 bílků se udělá sníh, přidá k těstu, toto se svine, dá se na vymaštěný pekáč, přidá se mléka a nechá v troubě upéci.

290. Zemáková strudle.

Rozválí se těsto jako na nudle, ustrouhají se zemáky a jablka, dají na mísu, pomastí se máslem, promíchá se, těsto se pomastí, smíšenina na těsto rozloží, toto svine, vloží na pekáč, polije mlékem a máslem a nechá upéci. Mezi tím se častěji pomastí a pomalu upeče.

291. Zemáková strudle.

Okrájí se dobrá jablka, položí se pokrájená na mísu, posypou cukrem, přidá se trochu skořice a 2 neb 3 lžíce třešňovky, pak se rozválí těsto jako v č. 285, na toto se nasype $\frac{1}{4}$ kila ($\frac{1}{2}$ libry) uvařených, po-

strouhaných zemáků, na toto připravená jablka, nakrájí se 30 grammů (2 loty) másla neb hovězího loje a poklade se na jablka, těsto se svine jako šnek, dá se na pomaštěný pekáč a v troubě se upeče.

292. Zemákový závitek se šunkou.

Dvanáct lotů vařených zemáků, pět lotů mouky a dvě celá syrová vejce upraví se na vále v těsto, ježto se osolí, hodně rukou vypracuje a na placku, na prst tlustou se rozválí. Placka se posype rozsekanou šunkou a svrchu trochem strouhané housky; pak se sbalí, do pomaštěného ubrousku zašije a půl hodiny se vaří. Po všem se závitek na kousky nakrájí a houskou na másle smaženou polije. — Hodí se za příkrm k hovězímu masu.

293. Zemáková strudle se šunkou.

Udělá se těsto jako v čís. 275, vytáhne se nebo vyválí, pomastí, vařená šunka se drobně rozseká, vařené zemáky se rozkrájí na nudličky, nakladou se po délce na těsto, promíchá se ¼ litru smetany se 2 vejci, osolí se a vše se vlije na těsto, které se smotá jako šnek, vloží se do vymaštěné formy, nalije se horkého mléka a nechá se v troubě upéci, ale tak, aby zůstal vlhký, mezi pečením se pořád přilévá.

294. Zemáková strudle.

Rozválí se těsto jako v čís. 275, roztáhne se hodně tence, pomastí se, smíchá ¼ kila (½ libry) ustrouhaných zemáků, 2 vejce, lžící se to nasype na těsto, položí se pak naň tenké lístky z jablek, smotá

se do kruhu, dá se do formy, pomastí se a poleje mlékem a upeče se v troubě.

295. Zemáková strudle.

Vezme se hrsť mouky, kousek másla jako vlašský ořech a trochu mléka, udělá se z toho kypré těsto, které se může vyváleti z tloušťí nože, smíchá se ¼ ka. (½ libry) uvařených zemáků, které byly jemně ustrouhány a ⅛ kila (¼ libry) ustrouhaného dobrého sýra. Forma se pomastí, posype sýrem, nasypou se zemáky, těsto se svíne a nechá se na mléce a másle upéci.

296. Zemáky zabalené.

Umyté zemáky se postrouhají, dají se na mísu, přidá se soli, pepře, trochu marjánky a trochu vepřového sádla. Mastná vepřová bránice se rozdělí na čtyry díly, plná lžíce zemáků se dá na každou čtvrtinu, svinou se a položí jedna na druhou na pekáč, naleje se trochu vody neb polévky, nasype se hrsť cibule a peče se v troubě až sežloutne.

297. Zemákové kotouče.

Půl kila (libra) vařených postrouhaných zemáků se dá na mísu, přidá se hrsť mouky, 4 vejce, sůl a tolik mouky, aby povstalo husté těsto; na pánvi se rozehřeje máslo, do něho se nalije část těsta a kolem se dají lžící as jako vejce velké kousky.

XVII.

Ježek (Pudding).

298. Zemákový ježek (pudding).

Utře se 10 vajec, 90 grammů (6 lotů) cukru, 60 grammů (4 loty) oloupaných roztlučených mandlí s postrouhanou korou z půl citronu, pak se přidá $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{2}$ libry) jemně ustrouhaných, den před tím vařených zemáků a konečně sníh z vajec, a za půl hodiny je pudding uvařený.

Přidá-li se několik žloutků, je dobrý nákyp.

299. Zemákový pudding.

Houska se na kostky rozkrájí a usmaží. Mezi tím se rozstrouhá osm zemáků, přidá se osm žloutků, jedna houska, která byla ve smetaně rozmočená, 75 gr. (5 lotů) másla a konečně z osmi bílků sníh a v troubě se pomálu upeče.

300. Zemákový pudding.

Osmina kila másla, 6 strouhaných zemáků, 6 žloutků, trochu citronové kůry se utře, přimíchá se sníh

ze 6 bílků, promíchá, pozvolna se vlije do formy, vaří neb peče se a buď šodem neb cremem se polije.

301. Zemákový ježek (pudding).

Je-li zbytek šunky, rozkrájí se jako nudle, dá na mísu, vezme se ¼ litru kyselé smetany a 3 vejce. Cibule se na másle usmaží do žluta a vše se dobře promíchá. Pak se smíchá ¼ kila (½ libry) vařených postrouhaných zemáků se 2 vejci, několika lžícemi mléka a solí. Ubrousek se pomastí máslem, položí na mísu, polovice smíšeniny se naň vleje, na to šunka a smetana, ubrousek se sváže, zavěsí do vařící vody a nechá se tam ½ hodiny. Mezitím se dělá následující omáčka:

Vezme se 15 grammů (lot) másla, jeden žloutek, přimíchá se tolik mouky, co to snese a dobré polévky. Nad ohněm se tak dlouho míchá až to houstne. Když již osolena může se dáti k ježku. Je dobře, když se dá omáčka zvlášť.

302. Zemákový ježek (pudding).

Rozpustí se ⅛ kila (¼ libry) čerstvého hovězího morku, procedí se, smíchá se se 4 žloutky až se byl zpěnil; zvolna se přidá ¼ kila (½ libry) ustrouhaných zemáků, přilije se 6 lžíc mléka, přidá se plná lžíce na kostky rozkrájené housky a ze tří vajec sníh. Ubrousek se pomaže buď morkem neb máslem, smíšenina se do něho dá a zavěsí se do horké vody; za hodinu je hotov. Na mísu se může kolem nalíti několik lžic šťávy z pečeně.

303. Zemákový ježek (pudding).

Aby dostačil 6 osobám, ustrouhá se ¼ kila uvařených zemáků, dá se na pánev, přileje se ¼ litru mléka, přidá 60 grammů (4 loty) másla; nad ohněm se tím tak dlouho míchá až to zbělí; pak se přimíchá ¼ kila (½ libry) pečeného telecího masa, které bylo s cibulí a petrželí rozsekáno, 4 žloutky a sníh ze 6 vajec. Ve formě se to dá do vařicí vody, nechá se tam hodinu a pak se vyklopí na mísu. Hotový ježek se polije následující omáčkou:

Smíchá se 8 grammů (½ lotu) másla, 4 lžíce studené hovězí polévky. lžíce mouky a tolik polévky, co na omáčku potřebí, chvíli se tím nad ohněm míchá a pak na ježek vleje.

304. Zemákový ježek.

Půl housky se rozkrájí na kostky, na másle se usmaží až sežloutne, dá se na mísu, přilije se sklenička vína, 90 grammů (6 lotů) utlučeného cukru, pak se přidají 3 hrsti též na kostky nakrájených dobrých jablek, na špičku nože skořice, ¼ kila (½ libry) vařených postrouhaných zemáků a 4 celá vejce, dobře se vše promíchá a dá se do formy vymaštěné, nechá se půl hodiny ve vařicí vodě, dá se na mísu a kolem se nalije omáčka.

305. Zemákový ježek.

Na míse se míchají 4 vejce, ¼ litru sladké smetany, lžíce cukru a tolik nastrouhaných zemáků, aby povstalo husté těsto, pomastí se forma, posype houskou, smíšenina se do ní dá, postaví se do vařící vody a

necha se uvařiti. Mezi tím se udělá následující omáčka:

Smíchá se lžíčka mouky se sklenicí vína, alkermesovou šťávou, cukrem, citronovou korou, nad ohněm se míchá, aby omáčka zhoustla jako krupovka a nalije se na mísu.

306. Zemákový ježek.

Čtvrt kila ($\frac{1}{2}$ libry) vařených, postrouhaných zemáků se smíchá se sklenicí vína, 90 grammů (6 loty) cukru, 4 vejce, 60 grammy (4 loty) hrozinek, citronovou korou. Ze všeho se udělá těsto; forma se pomastí a těsto do ni dá, postaví se do vařící vody, vyklopí se na mísu, nechá se svařiti sklenička vína a trochu cukru, přimíchá se žloutek a dá se kolem ježka.

307. Zemákový ježek s mandlemi.

Vezme se $\frac{1}{4}$ kila ($\frac{1}{2}$ libry) uvařených, postrouhaných zemáků a dají se na mísu. Smíchá se rozpuštěné máslo, 4 žloutky, 60 grammů (4 loty) oloupaných jemně roztlučených mandlí, o cukr otřená kůra z půl citronu a trochu sladké smetany. Ze čtyr bílků se přimíchá sníh. Smíšenina se dá do vymaštěné formy a nechá se půl hodiny ve vařící vodě. Ježek se po půl hodině vysype a kolem něho se nalije následující omáčka: Smíchá se lžíce mouky se $\frac{1}{4}$ litrem mléka, pak se utluče 10 oloupaných mandlí a mlékem se protlačí plátnem, přidá se cukru a trochu citronové kůry; vše se nad ohněm míchá až zhoustne jako krupovka.

308. Jemný zemákový ježek.

Půl kila ustrouhaných, syrových zemáků se dá na mísu, promíchá se 5 žloutků, trochu sladké smetany, trochu vanilky, z 5 vajec sníh pozvolna se přimíchá, smíšenina se dá do vymastěné formy a nechá se hodinu ve vařící vodě.

Mezitím se udělá následující omáčka: Dva žloutky, ¼ litru sladké smetany a lžíce mouky se smíchá, přidá se cukru, kousek vanilky, nad ohněm se vaří až to zhoustne, pak se dá na mísu.

309. Zemákový ježek s jablky.

Smíchá se ¼ kila (½ libry) vařených postrouhaných zemáků se 4 vejci, mlékem, 30 grammy (2 loty) rozpuštěného másla, cukrem, dle libosti roztlučenou skořicí (na špičku nože), sněhem ze 4 bílků. Ze všeho se udělá těsto, polovice se dá do vymaštěné formy. Dobrá jablka se na tenké lístky nakrájí, rychle se na horkém másle upekou, posypou se cukrem a skořicí, položí se na zemáky, druhá polovice těsta se dá na ně a dá se do vařící vody, nechá se půl hodiny vařiti, vyklopí se na mísu, a udělá následující omáčka:

Lžíce utlučeného cukru se upálí do hněda nad uhlím, přilije se ¼ litru vína, přidá kousek citronu, přimíchá lžíčka vody s moukou. Vše se nechá vařiti, pak se ještě přidá cukru a naleje okolo ježka.

310. Zemákový ježek s hovězím masem.

Svíčková pečeně se nakrájí na tenké kousky, posolí se, opepří a nechá se přikrytá státi. Mezitím se rozseká ¼ kila (½ libry) čerstvého sádla ledvinové-

ho, dá se na mísu, přidá ½ kila (libra) ustrouhaných zemáků, sůl a 2 vejce. Ubrus se pomastí, položí se naň vyválené nudlové těsto, na to polovice smíšeniny, připravené hovězí maso se přidá, posype se lžicí hovězího morku, vytlačí se šťáva citronu, ubrus se složí, dobře zaváže, ježek se pověsí do vařící slané vody, nechá se tam 1½ hodiny, pak se opatrně vytahne a dá se horký na stůl.

311. Zemákový ježek v bránici.

Ubrousek se pomastí, položí se naň dvojnásob bránice vepřová, vařené, strouhané zemáky se dají na mísu. Na ¼ kila (½ libry) zemáků se dá ⅛ kila (¼ libry) vepřového sádla neb másla, promíchá se 6 žloutky, 30 grammy (2 loty) očištěných sardelí, rozsekanou cibulí, několika lžícemi mléka, solí, muškátem a sněhem 6 vajec. Smíšenina se dá na bránici, sváže se, zavěsí do vařící slané vody. Hotový se polije šťávou z pečeně, posype se strouhanou houskou a přidá se sardelové omáčky.

312. Zemákový ježek s vepřovými játry.

Vezme se ¼ kila (½ libry) syrových vepřových jater, vloží se na půl hodiny do sebraného vepřového mléka, rozsekají se pak s velikou cibulí a zelenou petrželí, dají se na mísu, přimíchá se ½ kila uvařených postrouhaných zemáků, 2 vejce, soli, muškátu, něco málo hřebíčků, poleje se lžíčkou vepřového sádla; vše se dobře promíchá; forma se vymastí, posype houskou a smíšeninou naplní. I s formou se zaobalí ubrouskem a nechá po půl hodiny hodně vařiti. Na mísu se vyklopí a přidá jakákoliv omáčka. Forma musí býti plná,

aby se nerozběhl; též se může vařiti v ubrousku bez formy.

313. Zemákový pudding s uzeninou.

60 grammů másla, 4 žloutky, 2 postrouhané housky, trochu soli a půl kila strouhaných zemáků, čtvrt kila uzeniny se rozseká, vše se smíchá, dobře prohněte a uvaří. Uvařený se pomastí a posype houskou.

314. Zemákový ježek anglický.

Vezme se vejce, 2 lžíce mouky, přilije se mléka a udělá na míse kypré těsto nudlové; toto se vypracuje a vyválí ztlouští nože a položí se do pomaštěného ubrusu. Nyní se smíchá půl kila (libra) ustrouhaných zemáků, $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) čerstvého, jemně rozsekaného hovězího morku, sůl, kousek petružele, 2 vejce a trochu pepře. Na připravené nudlové těsto se dá polovice smíšeniny. Kus mladého tučného skopového neb jehněčího masa se posolí, zbaví kostí, posype petrželí, rozsekanou cibulí, pepřem, rozžmolenou šalvějí, dá se na smíšeninu, ubrus se zaváže, zavěsí se do vařící vody a nechá se půl hodiny vařiti. Tento ježek se může i s jiným masem jako hovězím, telecím, zvěřinou neb rybami připraviti, ale vždy musí maso zbaveno býti všech kostí.

315. Zemákový ježek anglický.

Vezme se $\frac{1}{4}$ kila ($\frac{1}{2}$ libry) hovězího morku, který musí býti čerstvý, rozseká se jako mouka, dá se na mísu, přidá půl kila (libra) vařených postrouhaných zemáků, přimíchají se dvě vejce, osolí se a přidá trochu

rozsekané zelené petružele; ubrousek se pomastí, vloží na mísu, polovic smíšeniny se naň vleje. Na smíšeninu se dá půl kila ledvinky (totiž telecího masa s ledvinkou), ostatní smíšenina se vlije na maso. Ubrousek se pevně sváže, zavěsí se do vařicí slané vody a nechá se půl hodiny vařiti. Pak se ubrousek rozváže a ježek se dá na mísu. Než se dá ledvina do formy, posype se zelenou petruželí. Při rozkrájení ježka vyteče šťáva, kterou se polije. Dobře je, když se dá ježek hned do ubrousku na mísu a pak i s touto na stůl. Čím tlustší ledvina, tím chutnější ježek.

316. Zemákový ježek. (Francouzský spůsob.)

Hrsť vybraných špenátových listů se naklade na mísu a spaří se. Vody nesmí být příliš mnoho. As po 4 minutách se přimíchá $\frac{1}{8}$ kila (8 lotů) dobrého vepřového sádla, 4 vejce, $\frac{1}{4}$ kila ($\frac{1}{2}$ libry) postrouhaných zemáků, trochu mléka, soli a muškátu. Ubrousek se pomaže vepřovým sádlem, špenátové listy se dají na síto, pěkné listy se dají na ubrousek, smíšenina se na ně dá, přikryje se listy špenátovými, ubrousek sváže, pověsí se do vařící polévky. Za hodinu se dá na mísu, pak se na kusy rozkrájí a posype strouhanou houskou.

XVIII.

Paštiky.

317. Zemáková paštika.

Osmina kila ($\frac{1}{4}$ libry) másla, osmina kila mouky, trochu soli se v rukou tak dlouho tře, až není v mouce másla znáti, pak se udělá z toho a mléka těsto, které se vyválí. Těsto se válí třikrát, vždy se složí jako ubrousek, opět se rozválí, avšak ne příliš tence. Položí se na plech, aby bylo celé dno pokryto a okolo krajů plechu se zdvihalo. Paštika se nadívá následujícím způsobem:

Čtvrt kila uvařených, postrouhaných zemáků se dá na mísu, přimíchají se 3 vejce, sůl a muškát, usmaží se rozsekaná prostřední cibule v 45 grammech (3 lotech) sádla a přidá se k zemákům. Smišeninou se těsto posype, přikreje se tenkým těstem a do žluta upeče.

318. Zemáková paštika.

Namočený a očištěný slaneček se rozkrájí na

housky, přidá 60 grammů (4 loty) čerstvé slaniny, ½ kila telecí pečeně jemně rozsekané, lžíce cibule na másle dušené, muškát a 5 žloutků, ⅛ kila másla se zpění, přidá 5 žloutků 15 deka (10 lotů) vařených postrouhaných zemáků, lžíce mouky, trochu sladké smetany nebo mléka, soli, muškátu a 4 bílky; do malých formiček se dá máslového těsta, as do polou sekaniny masové, na ni se nalije lžíce smíšeniny zemákové a paštičky se upekou do žluta.

319. Sladké paštiky smetanové se zemáky.

Čistě umyté, oškrabané, syrové zemáky se rozkrájí na půle, ve slané vodě se uvaří, až změknou, sítem se protlačí na pánev, osolí se a přidá se tolik sladké smetany, aby povstalo řídké těsto, s tím se kus másla dle libosti nad ohněm zpění, přilévá se zvolna mléka neb sladké smetany a míchá se tak dlouho až zbělá co sníh; na mělký talíř sestrouhaných zemáků počítá se půl litru smetany a ze čtyř vajec sníh neb celá 2 vejce; když byla směs dobře promíchána a vychladla, přidají se k tomu vejce, dá se do formiček vymaštěných do žluta upéci.

320. Paštika se smetanou.

Zemáky se uvaří, oloupají pokud jsou horké, roztlukou v moždíři s kusem másla až povstane kaše; k osmi zemákům prostřední velikosti se přidá 45 grm. (3 loty) másla a 3 lžíce kyselé smetany.

Dobře utlučené zemáky se dají na mísu, přimíchají se tři žloutky jeden po druhém, ze tří bílků se ušlehá tuhý sníh, přidá se osolený a se třemi lžícemi

kyselé smetany. Všechno se to dá do čistých, vymaštěných formiček a upeče se pomálu v troubě do žlnta.

321. Zemáková paštika se sýrem.

Udělá se těsto jak obyčejně na paštiky, položí se do formy, udělá se okraj, uvařené zemáky se rozkrájí na lístky, pokud jsou horké osolí se, na těsto se násype sýra parmezánského neb jakéhokoliv jiného, tak se pokračuje až je vše ve formě, pak se nalije několik lžic mléka, trochu másla, těstem se přikryje, pomaže vejci a upeče do žluta. Na půl kila zemáků se dá čtvrt kila sýra.

322. Zemáková paštika se sýrem.

Vystydlé uvařené zemáky se postrouhají, pro 6 osob béře se 14 prostředních zemáků; když jsou takto připravené, dají se na mísu, přidá se $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) ustrouhaného sýra parmezánského, osolí se a smíchá se třemi lžícemi kyselé smetany a pěti vejci. Vše se dobře promíchá, dá se do pomaštěných formiček a zvolna se v troubě peče.

323. Zemákové paštiky s tvarohem.

Půl kila (libra) uvařených, postrouhaných zemáků se dá na mísu, posype se hrstí jemně rozkrájené pažitky a nechá se to přikryté, rozmíchá se půl kila tvarohu, přilévá se poznenáhlu tři lžíce kyselé smetany, roztlukou se 4 vejce, osolí se, se zemáky promíchá, dá se do formiček, a do žluta upeče. Před naplněním musí formičky vymaštěny a houskou posypány býti.

324. Zemákové paštiky se sardelemi.

Syrové zemáky se oškrabou, rozkrájí na kostky, dají se s rozsekanou cibulí na rendlík. Do formiček se dá trochu kyprého těsta a rozkrájí se $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) slaniny a několik cibulí, 6 až 8 sardelí na kostky nakrájené se usmaží až je cibule zažloutlá, přidá se k zemákům, osolí a opepří; vše se dobře promíchá, dá se do formiček těstem naplněných, do každé se naleje lžíce dobré hovězí polévky, a nechá se v troubě péci až zemáky změknou a žádné omáčky kolem nich není, ale přece šťávnaté jsou. Dávají se na stůl horké.

325. Zemáková paštika s telecím mozkem.

Uvařené, rozstrouhané zemáky ($\frac{1}{2}$ kila) se dají na mísu, k tomu půl litru mléka, tři vejce a nechají se přikryté, mezitím se rozkrájí očištěný mozeček telecí na malé kousky, usmaží se s rozsekanou cibulí a kouskem másla, posype se moukou, přidá se trochu citronové šťávy a vmíchá se mezi zemáky. Do formy se vloží tence rozválené těsto, smíšenina se naň vleje a do žluta upeče.

326. Zemáková paštika s morkem.

Osmina kila ($\frac{1}{4}$ libry) hovězího morku se sekáčkem jemně useká, přimíchá se $\frac{1}{8}$ kila vařených postrouhaných zemáků, muškátu, soli, lžíce jemně usekané pažitky, 4 žloutky, čtvrt litru sladkého mléka neb smetany a sníh ze 4 bílků. Těsto vyválené se dá na plech, smíšeninou se posype, zabalí a do žluta upeče.

327. Paštiky zemákové s morkem.

Rozpustí se ¼ kila (½ libry) hovězího morku, ale tak, aby se příliš nerozehřál. Když se již rozpustil, procedí se a nechá státi, ale ne tak dlouho, až by zcela ztuhl. Pak se dá ¼ kila (½ libry) morku a ¼ kila mouky na vál, dobře se vypracuje, přidá se sladká smetana a sůl, aby povstalo kypré těsto, vyváli se, složí jako ubrus, přikryje se mísou, nechá hodinu odpočinouti, vyválí se opět dvakrát, pak se dělají paštiky neb jiné pečivo. Je-li těsto toto pečlivě uděláno, pěkně zkyne a je hezky kypré.

328. Zemáková paštika s husím sádlem.

Uvařené, vystydlé zemáky se postrouhají, dají na mísu; dusí se na husím sádle hrsť rozsekané cibule, promíchá se s 3 lžícemi mléka a dvěma vejci, aby povstalo těsto; jestli zbylo husí maso, dá se na rendlík, posype se moukou, přidá se kousek cibule, mrkve a soli, když sežloutlo, poleje se polévkou hovězí, lžící octa, když se bylo poněkud povařilo, dá se polovic připravených zemáků do formy, husí pečeně bez šťávy, druhá polovice zemáků se dá nahoru a dobře se upeče. Když je paštika upečena, dá se na talíř, svrchu se odřízne plocha, omáčka, v níž se husí pečeně vařila, se na paštiku vlije.

329. Zemákové paštiky se slaninou.

Syrové, oškrabané zemáky se rozkrájí na kostky, taktéž hrsť cibule a čtvrt kila slaniny. Slanina i cibule se na rendlíku dusí až cibule byla změkla, ale nesežloutla, to se pak vleje na zemáky, přidá se sůl i

pepř, do formiček paštikových se dá trochu těsta, naplní se zemáky, nahoru se položí lístek slaniny a peče se do žluta, a sice tak dlouho až zemáky změknou.

330. Zemákové paštiky s hovězím masem.

Zemáky se očistí a syrové oškrabou, ustrouhají, pak se pomastí forma husím neb vepřovým sádlem hodně tlustě; zemáky se osolí, vrstva jich položí na plech, pak se vezme libové, vepřové maso, rozkrájí se na kousky, položí se vrstva zemáků a tak se pokračuje dle vrstev až vše upotřebeno, konečně se přilijí 2 neb 3 lžíce polévky neb vody, obloží se vepřovým sádlem, posype se strouhanou houskou a pomálu v troubě upeče. Když se to z formy vyklopí, vyprýští se šťáva kolem. Peče se as hodinu a horké se dá na stůl.

331. Zemákové paštiky s masem.
(Jiný způsob).

Zemáky se připraví jako dříve, ustrouhají, dají na mísu, osolí, forma tlustě vepřovým sádlem pomastí, houskou posype, polovic zemáků do ní dá, pak se rozseká dle libosti syrové, čerstvé vepřové maso jako těsto, rozmíchá se vejce, sůl, pepř, $\frac{1}{4}$ litru mléka a kávová lžíce mouky, maso se položí na zemáky, ostatními zemáky se přikryje, nahoru se dá vepřové sádlo a nechá se v troubě upéci.

332. Zemáková paštika s hovězím masem.

Syrové, oškrabané zemáky se rozkrájí na lístky, nechají se $\frac{1}{2}$ hodiny ve vodě, pak se vezme kus dobrého, šťávnatého, hovězího masa z kýty, nakrájí se

na tenké kousky, dobře se vyklepe, dá se na pekáč s cibulí, celerem, kousek mrkve, soli, trochu pepře, několik kapek citronové šťávy a nechá se pozvolna udusiti až je úplně měkké. Plech se pomastí a dá se naň tence vyválené těsto. Pak se vezmou zemáky z vody, posolí se a položí se jich vrstva na plech, pak vrstva připraveného masa, a tak se pokračuje až vše upotřebeno, poleje se polévkou, ve které maso uvařeno bylo, a postaví se přikryté do trouby.

333. Zemákové paštiky s ragout.

Studené zemáky se postrouhají, dají na mísu, smíchají se 4 vejci, solí a máslem; tím se naplní formičky a nechá se zvolna péci. Mezitím se rozkrájí jemně zbylé maso na lístky, dají se na pekáč s cibulí, máslem, solí, několika kapkami octa a trochou polévky, posypou se moukou a nechají se chvíli povařiti. Z paštiky se svrchu odkrojí lístek, udělá důlek, smíšeninou naplní, lístkem pokryjí a hned nesou na stůl. Než se smíšenina do formiček dá, mohou tyto též poněkud naplněny býti těstem.

334. Zemákové paštiky s masem.

Utře se 7 deka (as 3 loty) másla, 2 žloutky a 1 vejce; k tomu se přidá 28 dgr. ($17\frac{1}{2}$ lotu) uvařených, sítkem protlačených zemáků, soli, $3\frac{1}{2}$ deka mouky a ze všeho se udělá tuhé těsto. Formou koblihovou se nakrájí neb lépe tato se naplní těstem, toto se opět vysype, ve vejci a ustrouhané housce ovální, pak se vykrojí důlky do těsta a tyto výkrojky slouží k přikrytí téhož důlku. Upečené paštiky se naplní totiž se-

kaninou ze zvěřiny neb jakéhokoliv jiného masa; též se může použiti salamů.

335. Paštika zemáková z jater.

Vepřová neb telecí játra se na struhadle ustrouhají, aby zůstala bez mázder. As 6 uvařených zemáků, čtvrt kila slaniny a čtvrt kila šunky se na kostky nakrájí. Přidá se kůra z jednoho citronu, paprika, trochu soli, trochu pepře, květu a nového koření, 4 hodně vyždímané, v mléce namočené housky. Vše se dobře promíchá. Přidá se kůra z jednoho citronu, paprika, trochu soli, trochu pepře, květu a nového koření, 4 hodně vyždímané, v mléce namočené housky. Vše se dobře promíchá, položí se to na ubrus, který je svými čtyrmi cípy tak přivázán, by všechna šťáva pozvolna vytéci mohla. Když je smíšenina vyschlá, zaváže se pevně a vaří se buď v hovězí polévce neb ve slané vodě. Uvařená se dá do lisu a nechá se až do druhého dne, pak se nařežou koláčky a okrášlí se rosolem (aspikem). Obyčejně bývá přední krmí.

336. Zemáková paštika s telecím masem.

Hrudí telecí se jemně rozkrájí, dá se na pekáč, přidá se kus másla, mrkev, kus citronu, půl celeru a nechá se dusiti; posype se moukou, polije se lžící polévky a nechá se úplně uvařiti. Mezi tím se ustrouhají vařené zemáky, dají na mísu, přidá se sůl, muškát a hrst posekaného česneku; v půl litru mléka se rozmíchají 4 vejce, vleje se na zemáky. Na plech se dá tence vyválené těsto, do prostřed se postaví malý čistý hrnek, kolem se naleje smíšenina a nechá se v troubě do žluta upéci, hrnek se oddělá, paštika se dá

na mísu, prázdný prostor po hrnku se naplní ragoutem; jestli zbylo masa z hrudí, přidá se k tomu.

337. Zemáková paštika s vepřovou bránicí.

Do formy pomaštěné sádlem se vloží bránice dvojnásobně. Mezitím se vezme půl kila ustrouhaných vařených zemáků, ¼ kila vepřové pečeně, která byla s cibulí jemně rozsekána, smíchá se se zemáky, osolí se, přidá muškátu a dá se do formy, v troubě se upeče do žluta. Sádlo zbytečné se může vybrati než se dá paštika na stůl.

338. Zemákové paštiky se šunkou.

Očištěné zemáky se v troubě upekou, pak oloupají a sítem protlačí. Půl kila protlačených zemáků se dá na mísu, posype šunkou jemně rozsekanou (¼ k.), osolí se, přidají se 3 lžíce kyselé smetany, roztlukou 3 neb 4 vejce, tím se naplní formičky a upeče se do žluta.

339. Zemáková paštika se šunkou.

Uvařené zemáky a šunka se nakrájí na lístky. Do formy se dá vyváleně, tenké těsto. Zemáky se osolí, pak se dá vrstva zemáků, polije se několika lžícemi kyselé smetany, ve které bylo rozkloktáno jedno neb dvě vejce, pak se dá vrstva šunky, opět smetana, tak se pokračuje, až je forma naplněna; svrchu se dá tenké těsto, pomaže se rozkloktanými vejci, upeče se do žluta a horké dá na stůl.

340. Zemákové paštiky se šunkou.

Uvařené zemáky se rozkrájí tence, pokud jsou teplé. Dva díly zemáků se smíchají s jedním dílem taktéž tence rozkrájené šunky, vše se dá na mísu, osolí se, přidá se jemně rozsekaná pažitka, přimíchá se čtvrt litru kyselé smetany a dvě vejce. Malé formičky, v nichž je kypré těsto, se naplní smíšeninou a upeče se do žluta.

341. Zemáková pašlika se šunkou.

(Jiný spůsob.)

Ustrouhají se vychladlé uvařené zemáky. Na čtvrt kila ($\frac{1}{2}$ libry) zemáků se dá 60 grammů (4 loty) jemně usekané šunky, obé se dá na mísu, přidá se čtvrt litru kyselé smetany, osolí se, přimíchají se dvě vejce. Do formy se dá jemně vyválené těsto, na toto tenké lístky slaniny, pak smíšenina a upeče se do žluta. Když je to upečeno odloupne se to po kraji pozorně nožem a z formy opatrně vydělá.

342. Zemáková paštika se slanečkem.

Rozkrájí se uvařené zemáky, pokud jsou horké, na tenké lístky, posolí se, forma se pomastí vepřovým neb husím sádlem, vloží se do ní rozválené těsto, zemáky se pomastí dobře sádlem, vloží se vrstva zemáků, pak vrstva na kostky rozkrájeného očištěného slanečka, z něhož byly kosti vybrány, tak se pokračuje až je forma naplněna; promíchá se $\frac{1}{4}$ litru kyselé smetany se dvěma vejci, tím se poleje, nahoru se vloží kus másla, upeče se do žluta, vyklopí se na plochou mísu a nese horké na stůl. Na čtvrt kila zemáků berou se 2 slanečky, $\frac{1}{4}$ litru kyselé smetany a 2 vejce.

243. Zemáková paštika s treskou.

Uvaří se zemáky, oloupají, pokud jsou horké. Do formy se dá vyválené těsto, vloží se do ní vrstva zemáků, na tuto treska, která byla ve slané vodě uvařená na lístky rozdělena, na tresku a kolem ní se dá pěkně do žluta usmažené cibulky. Tak se střídavě pokračuje, až se forma vyplní; pak se vlije ¼ litru kyselé smetany, do které bylo přimícháno trochu pepře; přikryje se těstem a upeče do žluta. Upečené se nesmí vyklopiti, nýbrž pomalu vybrati, aby se to nerozsypalo.

344. Zemákové paštiky se sněhem.

Syrové, oškrabané zemáky se nakrájí, dají do čerstvé vody, pak se na pekáči osolí, přidají dvě cibule, přilije se trochu vody, a přikryté se postaví na uhlí až změknou; pak se polijí mlékem, rozmíchají a protlačí sítem na mísu. Má-li dostačiti šesti osobám, přimíchá se šest lžic kyselé smetany a ze čtyr vajec sníh. Formičky se vymastí, naplní smíšeninou a při mírném ohni se paštiky pekou, až sežloutnou.

345. Zemáková paštika se zelím.

Syrové zemáky se rozkrájí na velké kusy, dají se do čerstvé vody, nechají se tam hodinu aby ztratily příchuť syroviny, pak se dají s tolik vody k ohni, aby je voda pokryla, osolí se a vaří až změknou, vysypou se na síto, aby voda stekla, protlačí se sítem, dají se na pekáč, přidá se másla, naleje mléka a míchá se, aby povstala kaše; mezitím se udusí na husím sádle tolik zelí, mnoho-li je zemáků; když zelí bylo změklo

a dosti mastné jest, dá se na plech tenké těsto, položí se naň vrstva zelí, vrstva zemáků až vše upotřebeno, pak se přimíchají 4 lžíce kyselé smetany se dvěma vejci.

346. Zemákové paštiky s jablky.

Syrové, oškrabané zemáky a jablka se rozkrájí na malé kostky, dají se na mísu, polejí se několika lžícemi másla, osolí se; udělá se těsto jako na nudle, rozválí se, malé kousky tenkého těsta se dají do formiček pomaštěných, formičky se naplní smíšeninou, která se do žluta upeče. Též se může smíšenina tímž těstem přikrýti než se peče.

347. Zemákové paštiky s jablky.
(Jiný spůsob.)

Stejně mnoho zemáků i jablek se nakrájí na mísu, dá se dle libosti rozinek, trochu skořice a cukru; vše se promíchá a nechá přikryté státi. Mezi tím se udělá těsto z mouky, lžíce kyselé smetany a másla, tence se rozválí, formičky se vymastí, vloží se do nich kousky těsta, na ně smíšenina a peče se až sežloutnou.

348. Zemákové paštiky s jablky.
(Jiný spůsob).

Uvařené, ustrouhané zemáky se dle potřeby dají na mísu se stejným množstvím jablek, omastí se ($\frac{1}{2}$ kila zemáků) 18 grammy (1 lot) másla, přidá se 45 grammů (3 loty) oloupaných jemně utlučených mandlí, trochu skořice neb citronové kůry, dle libosti cukru, přimíchají se 4 vejce a $\frac{1}{2}$ litru sladké smetany. Malé formičky se vymastí, položí se na

ně tenké těsto, na něž se naklade smíšeniny a upeče se do žluta. Počítá se na půl kila zemáků 4—5 vajec a čtvrt litru sladké smetany.

349. Zemákové paštiky s jablky.

Vystydlé uvařené zemáky se postrouhají a dají na mísu, houska se pokrájí na kostky, na másle usmaží, čtvrt litru sladké smetany se k postrouhaným zemákům přimíchá a přidá trochu skořice. Usmažená houska se třemi žloutky a sníh ze tří bílků se přidají. Smíšenina se dá do vymaštěných a houskou posypaných formiček.

350. Zemákové paštiky s jablky.

Rozkrájí se syrové zemáky a jablka, obého stejné množství, dá se na pánev, přileje se trochu vody a svaří se to na kaši, protlačí se sítem, přidá se cukru a citronové kůry a přimíchá se, je-li kilo zemáků i jablek, 5 žloutků, 30 grammů (2 loty) rozpuštěného másla, z 5 bílků se udělá sníh a pomalu se přimíchá. Smíšenina se dá do vymaštěných formiček a upeče se do žluta.

351. Zemákové paštiky s jablky.

Uvařené neb syrové zemáky se rozkrájí na jemné lístky, taktéž jablka. Jakékoliv formičky se pomastí, vloží se do nich kypré, tence rozválené těsto, lístky jablkové a zemákové se promíchají cukrem, formičky tím naplní, nahoře se pomastí a do žluta upekou.

XIX.

Nákypy, svítky.

352. Zemákový nákyp.

Loupané zemáky se vaří se solí, cibulí a několika listy bobkovými; voda se sleje, zemáky protlačí sítem, omastí a opepří. Nákypová forma se pomastí, roztlučenými suchary posype, smíšenina dá do ní, máslem polije a hodinu peče.

353. Nákyp zemákový.

Do čtvrt libry utřeného másla se dá 10 žloutků a tře se opět, když se bylo přidalo 12 lotů ustrouhaných zemáků. K tomu se přidá trochu citronové kůry, trochu květu a 5 lotů cukru, to vše se utře, načež se do toho sníh z 5 bílků přimíchá a zponenáhlu promíchá. Konečně se přilije trochu sladkého vína. Dá se to do formy máslem vymaštěné a posypané rozstrouhanou houskou.

354. Nákyp zemákový.

Utři 0·14 kilg. (čtvrt libry) nového másla s de-

seti žloutky, přidej 14 deka (8 lotů) uvařených, na struhadle sestrouhaných zemáků, 8·75 dekgr. (5 lotů) tlučeného cukru, kousek drobně rozkrájené citronové kůry a trochu květu. Když tím bylo čtvrt hodiny míchánо, přidá se ze čtyř bílků sníh. Forma se vymaže, rozstrouhanou žemlí vysype a do zlatova upeče.

355. Nákyp zemákový.

Utři 14 dekgr. (čtvrt libry) nového másla, přidej k tomu 10 žloutků, 8·5 dekagr. (5 lotů) rozstrouhaných pěkných zemáků, 14 dekagr. (čtvrt libry) tlučeného cukru, z jednoho citronu drobně rozstrouhanou kůru, čtyry loty oloupaných, rozsekaných mandlí, šest lotů tlučeného cukru, trochu utlučené skořice a soli. Rozmíchej to dobře a přimís z několika bílků udělaný sníh. Mísa se vymaže máslem, těsto se do ní vleje a zvolna se upeče. Nákyp se pak posype cukrem.

356. Malý zemákový nákyp.

Půl litru dobré sladké smetany se ohřeje, smíchá se ¼ kila mouky, ¼ kila (½ libry) postrouhaných zemáků, sůl, 2 lžíce droždí, 2 vejce, malé i velké hrozinky. Těsto se hodně prohněte, dá do malých formiček, nechají se státi v teple, upekou se do žluta a posypou cukrem.

357. 358. Zemákový nákyp.

Utře se 5 deka másla a tři žloutky, přimíchají se 3 prostřední teplé rozmačkané zemáky, když byly vychladly hrst postrouhané housky, decilitr smetany, 2 lžíce utřeného parmezánu a trochu soli; tím se naplní forma vymaštěná.

Nebo se utře 7 deka másla se 4 žloutky, sníh z jednoho bílku, 15 deka zemáků, 15 deka jemně nakrájené šunky a udusí se to. Když je hotovo posype se sýrem parmezánským a pomastí.

Místo sýra se může dáti 7 deka o citron otřeného cukru a 5 deka mandlí jemně rozkrájených, mezi kterými musí též některé hořké býti.

359. Zemákový nákyp.

Vařené, ustrouhané zemáky ($\frac{1}{2}$ kila) se dají na mísu, promíchá se $\frac{1}{4}$ litru mléka a nechají se přikryté; rozseká se zbylá pečeně, udusí se rozsekaná cibule na sádle husím neb vepřovém; vše se přimíchá k zemákům se třemi vejci, dá se do formy sádlem vymaštěné a posýpané houskou. Pokud se peče, může býti nákyp polit několika lžicemi dobré polévky, aby se stal šťavnatým.

360. Zemákový nákyp.

Na mísu se dá $\frac{1}{2}$ kila (libra) ustrouhaných zemáků, přileje se dobrého mléka (4 lžíce) a přidají 3 vejce. Rozkrájí se $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) usmažené slaniny na kostky nakrájené, přidá se soli a dá do formy, polije se $\frac{1}{4}$ litrem kyselé smetany, ve které byla promíchaná malá lžíce mouky a nechá se v troubě péci. Hotový nákyp se vyklopí na mísu.

361. Zemákový nákyp.

Uvařené zemáky pokrájí se na tenké lístky, osolí se, smažená slanina se taktéž na tenké lístky pokrájí, forma se pomastí, dá se do ní vrstva zemáků a vrstva slaniny, přimíchá se $\frac{1}{4}$ litru kyselé smetany se třemi

vejci a tak se pokračuje až je forma plna; v troubě se peče až sežloutne.

362. Zemákový nákyp.

Dva žloutky, 2 lžíce zemákové mouky, co obé váží tolik cukru a kousek vanilky se metlou tluče po půl hodiny, přidá ze dvou bílků sníh, vlije se do formy vymaštěné a vysypané postouhaným piškotem, v troubě upeče, obyčejně se přidá zvlášť zavařenina.

363. Zemákový nákyp.

Osmina kila másla, tolikéž cukru a zemáků se smíchá s 5 žloutky, solí a z půl citronu korou, míchá se tím ¼ hodiny, přidá se ¼ litru rakouského vína udělá z 5 bílků sníh, smíšenina se naleje do polovice formy, polije se zavařeninou a přidá se zbytek smíšeniny. V troubě se zvolna upeče.

364. Nákyp zemákový.

Utře se 14 dgr. (čtvrt libry) másla, dvě celá vejce, dva žloutky, 7 dgr. (4 loty) cukru, 8·75 dgr. (5 lotů) ustrouhaných zemáků a z půl citronu kůra. Ze dvou bílků se udělá sníh. Na vymazaném a houskou vysypaném pekáči se vše upeče a teplé dává na stůl.

365. Nákyp zemákový.

10·50 dkgr. (6 lotů) pečených, sypkých zemáků se půl hodiny tře s 14 dkg. (osmi loty) tlučeného cukru, osmi žloutky a citronovou korou, přidá se as

trochu mouky, asi dvě měchačky a z osmi bílků sníh. Vše se vlije do formy máslem vymazané a houskou vysypané a zvolna se peče.

366. Zemákový nákyp.

Utře se as 8 žloutků, tolikéž cukru; přimíchá se 21 dkg. (12 lotů) rozstrouhaných zemáků, trochu citronové kůry a z 8 bílků sníh. Ve vymaštěné formě se pozvolna upeče.

367. Zemákový nákyp.

23 dkg. (třináct lotů) ustrouhaných, vařených zemáků, deset žloutků, dvě celá vejce, 14 dkg. (¼ libry) sestrouhaného cukru a kůra z půl citronu se promíchá a tře se až povstane hustá kaše. Kaše se nalije do formy vymaštěné, houskou vysypané a při volném ohni se as tři čtvrti hodiny peče. Upečené se vyklopí na mísu a červeným vařeným vínem s přísadou cukru a malinové zavařeniny se polije.

368. Zemákový nákyp.

Utře se 6 žloutků, 6 lžic cukru a 6 lžic zemákové mouky, kousek vanilky a z jednoho citronu šťáva. Ze šesti bílků se udělá sníh, který se pozvolna do toho vmíchá. Vše se vlije na mísu a pozvolna se půl hodiny peče. Posype cukrem a vanilkou a kolem se zapálí líh. Musí se nésti horký na stůl; poněvadž, když vystydne, spadne.

369. Zemákový nákyp.

Ustrouhá se ½ kila studených, vařených zemáků,

přidá se ¼ kila (½ libry) bílé mouky, vidličkou se promíchá, aby se zemáky dobře rozdrolily. Do prostřed se udělá důlek, vmíchá se trochu mléka a 2 lžíce dobré polévky hovězí, aby povstalo těsto, nechá se to na míse v teple státi a když to bylo skynulo, rozpustí se ⅛ kila (¼ libry) másla, přidají se 3 vejce a trochu soli; vše se nasype na zemáky s půl litrem dobré sladké smetany a těsto se dobře promíchá. Obyčejná forma nákypová se pomastí, posype se cukrem, smíšenina se dá do formy a nechá se v teple, pak se upeče bábovka. Když byla z trouby vytažena, nechá se 3 minuty ve formě až se vyklopí.

Připomenuto budiž, že kdykoliv se dělají zemákové nákypy s droždím, nemají se připravovati v měděných formách, poněvadž v těchto rády ztěžknou neb se stanou dutými.

K nákypu se obyčejně vezme díl mouky a 2 díly zemáků. Též se mohou 3 díly zemáků a 1 díl mouky vzíti, ale v tom případu se vezme o vejce více. Těsto musí býti trochu tužší než z obyčejné mouky.

370. Zemákový nákyp.

Půl kila (libra) mouky s 60 grammy (4 loty) másla, 3 vejci, 2 lžícemi droždí pivního a mlékem se promíchá, aby povstalo těsto. Přidá se sůl, trochu rozstrouhané citronové kůry, 60 grammů rozinek, 60 grammů cibeb. Nyní se těsto dobře propracuje a nechá na teplém místě státi; forma se pomastí a naplní smíšeninou. Když byla bábovka upečena, nechá se státi, aby vystydla, pak se vyklopí z formy a posype cukrem. Tato bábovka zůstane 4 až 5 dní měkkou.

371. Zemákový nákyp.

Udělá se těsto z $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) mouky s vlažným mlékem, zvolna se přidají 2 lžíce pivního droždí, půl kila (libra) ustrouhaných zemáků, osmina kila (7 lotů) rozpuštěného másla, 4 vejce, 3 lžíce mléka a něco soli; smíšenina se dá do vymaštěné formy, nechá se v teple státi, a nákyp se upeče. Když se z trouby vyndá, nechá se několik minut státi, až ve formě vychladne a pak se vyklopí, načež se hodně cukrem a skořicí posype.

372. Zemákový nákyp.

Smíchá se čtvrt kila (půl libry) uvařených zemáků se dvěma loty (30 grammy) rozpuštěného cukru, trochu skořice, 4 lžíce mléka. Forma se vymastí, polovice smíšeniny se do ní vlije. Z jablek se vyberou jádra, místo nich se dá do každého velká hrozinka; jablka se pokladou jedno na druhé, polijí se zbytkem smíšeniny a nechají se v troubě upéci. Navrch se mohou dáti kousky másla.

273. Zemákový nákyp.

Syrové, oloupané zemáky se postrouhají; půl kila (libra) syrového, dobrého vepřového masa se s cibulí rozseká, přidá se trochu marjánky, soli, pepře, přilije se $\frac{1}{4}$ litru sladké smetany, hrsť ustrouhané housky. Vše se dá do formy, která byla vymaštěna. V troubě se to nechá až zemáky změknou a nákyp zbělí. Když

se z trouby vytahne, může býti polit hnědou omáčkou. Též se může rozkrájeti a přidati k zelenině.

374. Zemákový nákyp.

Čtvrt kila (půl libry) jemně rozsekané, vařené šunky se dá na mísu a kilo (2 libry) uvařených, postrouhaných zemáků; přilije se 60 grammů (4 loty) s cibulí dušeného vepřového sádla, přidá 6 žloutků až vše zhoustne, ze 6 bílků se udělá sníh, pozvolna se přimíchá, dá se do vymaštěné formy a pozvolna peče až sežloutne, vyklopí se na mísu a dá horké na stůl.

375. Zemákový nákyp.

Vařené zemáky se roztlačí válcem, pokud jsou horké, přidá se soli a jen tolik mouky, aby bylo těsto tak husté jako na zemákové nudle, těsto se vyválí a vytlačí se talířem 3 neb 4 kusy, tyto se dají (každý zvlášť) na pánev a upekou se. Malá lžíce mouky, čtvrt litru mléka, 3 vejce a hrsť parmezánského sýra se smíchá, mezi jednotlivé kusy se dá několik lžic této smíšeniny a nechá se to ve formě chvíli v troubě. Když je to hotové, dá se tak povstalý koláč na mísu a hned na stůl.

376. Zemákový nákyp.

Vařené postrouhané zemáky se dají na mísu; přimíchá se 6 bílků k šesti vrchovatým lžicím zemáků, 3 lžíce o citron utřeného cukru, přilije se ¼ litru dobré sladké smetany a přidá se sníh ze 6 bílků. Forma se vymastí, na dno se pokladou lístky z jablek, které byly pocukrovány, taktéž okolo kraje

formy, přitlačí se, připravená smíšenina se na ně vleje a nechá do žluta upéci. Okraj se odloupne nožem a nákyp vyklopí na mísu.

377. Zemákový nákyp.

Půl kila (1 libra) ustrouhaných, vařených zemáků se dá na mísu, ustrouhaná, dobrá jablka se přidají, 45 grammů (3 loty) malých rozinek, 4 žloutky, kousek ustrouhané nebo rozsekané citronové kůry, přimíchá se trochu sladké smetany, z bílků se udělá sníh, opatrně se přidá a na uhlí upeče.

378. Zemákový nákyp.

Půl kila (libra) uvařených, postrouhaných zemáků se dá na pánev, přimíchá se čtvrt litru sladké smetany a 60 grammů (4 loty) másla, které se nad ohněm míchá až zbělí; když to bylo vystydlo, smíchá se se čtyrmi žloutky, s houskou v mléce rozmočenou a mezi ustavičným mícháním se to nechá nad ohněm zhoustnouti, přidá se cukru, který byl utřen o citronovou kůru a ze 4 bílků sníh. Ve vymaštěné formě se upeče.

379. Jablkový nákyp zemákový.

3 zemáky se uvaří, oloupají, na struhadle sestrouhají a smíchají s ½ lt. dobré smetany, přidá se 10½ dkg. (6 lotů) utlučeného cukru, kousek vanilky, dvě lžíce arraku, 6 žloutků a nad ohněm se pilně míchá, aby se nepřipálilo až povstane hustá kaše. Deset míšenských jablek se oloupá, k nimž se přidají tři loty cukru, kousek skořice a dva celé hřebíčky. Pod pokličkou se v

páře dusí až napolo změknou. Forma se vymaže máslem a do ní se narovnají jablka, vychladlou kašičkou se pak zalijí. V troubě se pozvolna peče. Výklopený se posype cukrem a skořicí.

380. Zemákový nákyp s jablky.

Jablka se okrájí, uvařená se rozkrájí na kostky; kilo (2 libry) syrových zemáků se taktéž na kostky rozkrájí. Obé se dá na mísu; ¼ kila (½ libry) housky se nakrájí na kostky, na másle usmaží a smíchá se se zemáky; posype cukrem a skořicí; přidá se 4 nebo 5 vajec a kousek citronové kůry; dá se do formy vymaštěné máslem a v troubě zvolna upeče.

381. Jemný zemákový nákyp.

Ustrouhá se ½ kila (1 libra) oloupaných, vařených zemáků, přimíchá 60 grammů (4 loty) oloupaných co nejjemněji utlučených mandlí, ½ litru sladké smetany, dle libosti cukru a postrouhané citronové kůry, vše se promíchá se 4 žloutky, z bílků se udělá sníh. Vše se dá do vymaštěné formy a zvolna se upeče.

382. Zemákový nákyp se šunkou.

Pěkné kulaté zemáky se uvaří, ale ne zcela měkce, rozkrájí se na tlusté koláčky, libová šunka se jemně rozseká, kyselá smetana se 3 vejci, solí a muškátem se promíchá, forma se pomastí, položí se na dno zemáky, posypou se šunkou, polijí se smetanou a tak se pokračuje až je forma plna. Nahoře musí býti vrstva zemáků, které se polijí smetanou a pak se nákyp upeče.

383. Nákyp s tvarohem.

As půl kila tvarohu se osladí 4 loty cukru, přimíchá se kousek vanilky a citronové kůry. Vše se pohromadě tře as čtvrt hodiny. Půl kila zemáků se u-

strouhá a mezi třením se přidá. Ze tří bílků udělaný tuhý sníh se taktéž přimíchá. Forma se vymaže máslem a vysype jemně rozstrouhanou houskou. Vše se polije sladkou smetanou. Za půl hodiny je to upečeno. Může se posypati skořicí.

384. Zemákový nákyp se sýrem.

Půl kila vařených postrouhaných zemáků se dá na pánev, 60 grammů (4 loty) másla, $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) ustrouhaného sýra, $\frac{1}{4}$ litru mléka; nad ohněm se to nechá až povstane hustá kaše. Pak se to dá na mísu, míchá se tím až vystydne, roztlukou se 4 vejce a pomálu přidají 2 lžíce smetany a ze čtyř bílků sníh, dobře se promíchá, dá se do vymaštěné formy a nechá pozvolna péci.

385. Zemákový nákyp s husím sádlem.

Syrové zemáky se rozkrájí, dají se na sítko nad vařící vodu, ale tak aby se vody nedotýkaly, nýbrž jen v páře se uvařily. Když zemáky změkly, protlačí se sítkem; pak se vezme $\frac{1}{4}$ kila protlačených zemáků, $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) másla, rozmíchá se hodně až zpění a zbělí, pak se přimíchá sníh z 5 bílků, $\frac{1}{4}$ litru mléka a 5 žloutků. Pak se přidá sůl, hrsť na husím sádle usmažené cibule a trochu muškátu; pak se dá těsto do formy vymaštěné husím sádlem, vysypané houskou a upeče se do žluta.

386. Nákyp se špenátem.

Spaří se špenát a procedí se sítkem. Tři stroužky česneku se utrou se solí, přidá se trochu v ruce rozetřených majoránových plev a trochu květu. Cibulka se na másle upraží, avšak tak, aby nezčervenala, k ní se přidají as 2 lžíce mouky a chvíli se nechá

ještě na kamnech; pak se k ní přidá špenát a as půl žejdlíku hovězí polévky. Když se as půl hodiny povařilo, přidají se dva celé žloutky. As kilo zemáků se na struhadle jemně rozstrouhá. Vepřová pečeně se rozkrájí na tenké lístky. Forma nákypová se vymastí máslem, pak se dává vrstva zemáků, vrstva špenátu, s nímž se smíchá rozkrájená pečeně. V troubě se to pak upeče.

387. Zemákové trhance.

Kilo ustrouhaných zemáků, kilo bílé mouky, dvě vejce, kousek cukru a trochu soli se smíchá. Mléka se tolik přileje, aby povstalo prostředně husté kapání. Forma neb pekáč se vymaže máslem, do něhož se vlijí vždy as 2 lžíce kapání, Když placka na jedné straně je červená, obrátí se na druhou. Když jsou již všechny placky hotovy, roztrhají se na malé kousky a posypou se cukrem. Taktéž se k nim hodí jakákoliv zavařenina

388. Zemákový svítek.

Uvaří se kilo zemáků, dají se vystydnouti a postrouhají se, přimíchají se celá 4 vejce, 2 žejdlíky mléka a soli. Z toho se udělá těsto, k němuž se přidá ½ kila prostřední krupice. Ze 4 vajec se udělá sníh, který se do těsta přidá. Těsto nebudiž příliš tuhé. Pekáč se vymastí máslem, vysype jemně rozstrouhanoá houskou. Těsto se na másle v troubě upeče, pak se pozorně vyklopí a nechá se vychladnouti. Nakrájí se na trojúhelníčky, které se polijí bílým crèmem; tento sestává z 8 žloutků, ¼ libry cukru, vanilky a 2 žejdlíků dobré smetany. Při ohni se tím tak dlouho míchá, až zhoustne.

XX.

Klobásy a jaternice.

389. Zemákové jaternice.

Kousek vepřového masa a kořínku se ve slané vodě uvaří a rozseká. Na vále se k tomu přidá trochu česneku rozetřeného, majoránových lístků, roztlučeného pepře, zázvoru; nového koření, květu a několik rozstrouhaných zemáků. Když to bylo promícháno, rozředí se polévkou z kořínku a nadije se do vepřových střívek.

390. Zemákové jaternice.

Osmina kila ($\frac{1}{4}$ libry) slaniny a 4 cibule rozsekané se nad ohněm usmaží. $\frac{1}{2}$ kila (libra) uvařených postrouhaných zemáků se dá na mísu, rozpuštěná slanina, $\frac{1}{4}$ litru mléka, 3 vejce a sůl. Smíšenina se dá do střívek, t to se dají do vařící vody a nechají se pomalu vařiti, rozehřeje se na pánvi máslo, jaternice se dají s cibulí na máslo a nechají se do žluta upéci.

391. Zemákové jaternice.

Půl kila (libra) postrouhaných, vařených zemáků se dá na mísu, přileje ½ litru sladké smetany, sůl, muškát, 3 neb 4 vejce a smíšeninou se naplní střívka tak, aby nebyla příliš naplněna, ve vlažné vodě se vaří, uvařené se dají s máslem na plech a do žluta upekou.

392. Zemákové jaternice.

Půl kila (libra) vařených, postrouhaných zemáků, zbylá šnnka neb libové uzené maso se rozseká, udělá se z toho těsto, přidají 4 lžíce kyselé smetany, 2 až 3 vejce, sůl a pepř; tím se naplní střívka, uvařené se dají na pánev a do žluta se upekou. Všechny tyto jaternice slouží co příkrm k zeleninám; mohou však také co samostatná jídla sloužiti.

393. Zemákové jaternice.

Je-li zbytek ryb, zbaví se kostí, s cibulí se jemně rozsekají. Na čtvrt kila (půl libry) ryby se dá půl kila (libra) postrouhaných, vařených zemáků, 45 grammů (3 loty) másla, 3 vejce, sůl, muškát, čtvrt litru mléka, vše se dobře promíchá, smíšeninou se naplní střívka, dobře uvaří a s cibulí do žluta upekou.

394. Zemákové jaternice.

Čtvrt kila (půl libry) syrového, vepřového masa se rozseká s cibulí, kousek citronové kůry, smíchá se s rozsekaným masem, zvolna se přimíchá čtvrt litru sladké smetany, sůl, muškat, 1 vejce a ustrouhané vařené zemáky; tím se naplní střívka a zvolna se uvaří.

Rozsekaná cibule se dá na pánev, přidá trochu mastnoty a v ní se upekou jaternice do žluta.

395. Zemákové jaternice s mozečkem.

Telecí mozeček se zbaví mázder a nechá se ve vodě vařiti, rozseká se s petrůželí, dá se obé na mísu; přimíchá se sůl, muškát, čtvrt litru kyselé smetany, 3 vejce, půl kila (libra) vařených postrouhaných zemáků. Smíšeninou se naplní čistá střívka, nechají se zvolna uvařiti a na pánvi upéci.

XXI.

Různá jídla zemáková.

396. Zemáky s mozečkem.

Čistý telecí mozek zbaví se mázder, utře se jemně, osolí se, přidají 3 vejce, kousek másla a zpění se. Pomálu se přidá ¼ kila utřených uvařených zemáků, pak se pomastí forma, míšenina se do ní dá, postaví se nad vařící vodu, pak se vyklopí, rozkrájí se na stejné kousky, položí se vrstva do formy, posype se dobrým ustrouhaným sýrem a tak se pokračuje až je forma plna. Vše se poleje šťávou z pečeně a dá se na chvíli do trouby.

397. Zemáky s morkem.

Čtvrt kila rozstrouhaných zemáků se smíchá s ⅛ kila utřeného hovězího morku, čtyrmi vejci, ¼ litrem sladké smetany, solí a připravená smíšenina se dá do formy vymazané sádlem, která může býti již dána na

stůl, a postaví se dobře přikrytá nad vařící vodu. Když to bylo utuhlo, pomastí se máslem, posype se parmezánským sýrem a dá se na 2 minuty do trouby až se sýr byl rozpustil.

398. Zemáky s hříbky.

Drobounce usekané hříbky se smíchají s petruželí zelenou a nechá se dobře vysmahnouti, pak se to opepří.

399. Zemáky s hříbky.

Hříbky se očistí, nakrájí na plátky, opepří, smíchají s rozsekanou petruželí, máslem a solí a dusí se až všechna šťáva se vypařila. Zemáky vařené se nakrájí na lístky, nakladou se do formy vymastěné střídavě s hříbky, ve smetaně se rozkloktají 2 vejce se 2 loty másla, polije se tím smíšenina a nechá se v troubě upéci.

400. Zemákové jídlo s uzenkami.

Vařené zemáky se na lístky pokrájí a dá se jich vrstva na vymaštěný a rozstrouhanou houskou posypaný pekáč; vrstva zemáků se posype opět houskou a poklade buď lístky slaniny neb se jinou mastnotou pomastí, neb se pokladou rozkrájené uzenky, posolí se a tak se pokračuje až je pekáč plný. V mléce se rozmíchá vejce a tím se vše poleje, aby mléko i povrchu stálo a upeče.

401. Zemáky s tvrdými vejci.

Uvaří se osm vajec a dvanáct zemáků. Vejce i zemáky se rozkrájí na koláčky a nakladou se po vrstvách na pekáč. První a poslední vrstva musí býti zemáky. Mezi jednotlivé vrstvy se musí dáti něco másla, na zemákové zvlášt trochu pepře. Nejhořejší vrstva se polije kyselou smetanou a dá se upéci.

XXII.

Saláty a zelí.

402. Zemákový salát.

Uvařené vychladlé zemáky se jemně rozkrájí na koláčky, přidá se jemně rozsekaná cibule, as 2 lžíce bílých fazolů, trochu pepře a vinného octa, posolí se, vše se promíchá a nese na stůl.

403. Zemákový salát.

Tři vychladlé zemáky se rozkrájí, k nim se přidají 2 lžíce nakládaných zelených fazolů, tence na koláčky rozkrájená mrkev, rozkrájený, ve slané vodě uvařený celer, 4 rozkrájené kyselé okurky. as lot kaprlat a ve slané vodě vařený, rozkrájený karfiol. Mlíčí ze slanečka se rozmíchá v octě a tím se salát polije. Salát se obloží sekanými vejci, slanečkem a uzenou rybou.

404. Zemákový salát.

Uvaří se 4 vejce na tvrdo, as patnáct uvařených

vychladlých zemáků se na kolečka rozkrájí. Z dvou těch tvrdých vajec vydloubaji se žloutky a trou se 2 lžicemi olivového oleje, k tomu se přidá pažitka, trochu vínného octa a soli. To se vmíchá mezi rozkrájené zemáky, které se obloží dvěma zbylými tvrdými vejci.

405. Zemákový salát.

Hrsť pažitky, 3 prostřední cibule, trochu nati celerové, pepř, sůl, 6 lžic oleje, 3 lžíce octa a jeden žloutek. Vše se dobře promíchá, nalije se na plný talíř jemně rozkrájených zemáků, pokud jsou teplé a dá se na stůl.

406. Zemákový salát.

Podlouhlé zemáky se uvaří ve slané vodě, oloupají se, rozkrájí na lístky, ale tak aby se držely pohromadě, polijí se horkou vodou a nechají přikryté státi.

Mezitím se udělá následujicí omáčka: Smíchá se 6 salátových lžic dobrého oleje, toliktéž červeného vína, 4—6 lžic octa, vařící voda, pepř a sůl, dle libosti, též trochu horčice, jemně rozsekané cibule, na mísu se dá vrstva zemáků, na to několik lžic omáčky, aby všechny zemáky zvlhly. Několik pěkných stejných lístků se v omáčce omočí a obloží se jimi salát.

Také je chutný salát, když se zemáky smíchají se mléčným slanečkem, který byl s octem a vodou rozmíchán.

407. Zemákový salát s čočkou.

Čočka se uvaří, vařené zemáky se pokrájí, pokud

jsou teplé, na lístky. Uvařená čočka, z níž voda odtekla se dá na mísu, přidá se hrsť cibule a zemá ocet, olej, sůl a pepř.

K tomuto salátu se může též přidati slanina, cibule a ocet.

408. Zemákový salát s celerem.

Dva velké, pěkné celery se uvaří, taktéž šest prostředních zemáků; obé se nakrájí, pokud je teplé, na lístky a přidá cibule, ocet, olej, sůl a pepř.

409. Zemákový salát s mrkví.

Čistá mrkev a zemáky (obého stejně mnoho) se uvaří, pokud jsou teplé pokrájí na lístky, přidají 4 lžíce dobrého oleje, 2 lžíce octa, lžíčka jemně utlučeného pepře a soli, vše se dobře promíchá, dá na salát a nechá se hodinu státi na vlažném místě, než se dá na stůl.

410. Zemákový salát s bílými fazolemi.

Šest lžic uvařených fazol se dá na mísu, přidá se 6 lžic postrouhaných zemáků, 5 lžic octa, hrsť jemně usekané cibule, pepře a soli, vše se promíchá a připraví salát.

411. Zemákový salát se slaninou.

Nakrájí se talíř vařených zemáků, pokud jsou teplé na lístky co nejtenčí, taktéž 5 cibulí. Pak se

nakrájí ¼ kila (½ libry) slaniny na kostky, usmaží se s cibulí až sežloutne, pak se přilije octa, přidá soli na zemáky a promíchají se horké.

412. Červená řípa se zemáky.

Uvaří se 8 oškrabaných zemáků s kmínem, scedí se, nechají vychladnouti a pokrájí na tenké koláčky, 2 červené řípy se uvaří, oloupají, operou a taktéž pokrájí. Vrstva zemáků a vrstva řípy se pokladou střídavě, osolí, nalije se octa, chvíli se nechá státi a přidá pak k hovězímu masu.

413. Zemákové zelí.

Syrové zemáky se oškrabou a sestrouhají se na struhadle, jímž se dělá zelí z vodnice. Pokladou se na síto a nechají se tak dlouho ležeti až voda z nich vykape. Z rozkrájené cibulky, sádla a 2 lžic mouky udělá se jíška růžová. Zemáky se do ní vsypou a mezi mícháním přilije se půl žejdlíku hovězí polévky, trochu octa, soli a pepře. Když se bylo půl hodiny povařilo, přidá se kousek do červena upáleného cukru.

414. Vlašský salát.

Míšenská jablka se oloupají, vařené zemáky i jablka se nakrájí na koláčky; šunka se drobně rozseká a slaneček se zbaví kostí, taktéž se rozseká; vše se promíchá, urovná na mísu a nahoru se dá v octě naložený zelený hrášek a polije se olivovým olejem.

415. Zemákový salát s ouhořem.

Tři vychladlé zemáky se na koláčky rozkrájí, přidá se rozkrájené cibule, pepře, octa a na lístky rozkrájený úhoř, promíchá, olivovým olejem se polije a svrchu posype pepřem.

XXIII.

Smaženiny.

416. Smažené zemáky.

Smažené zemáky se přidávají obyčejně k pečením. Syrové neb uvařené zemáky se rozkrájí a na másle neb na sádle tak dlouho se přehazují, až se do červena upekou.

417. Smažené zemáky.

Usmaží se 3 na lístky nakrájené cibule s 90 gr. (6 loty) másla na pekáči, přidají se vařené na lístky nakrájené zemáky k tomu a pekou se při mírném ohni; mezitím se nimi několikkrát zamíchá, pak se přidá lžíce rozsekané petružele, sůl a šťáva z citronu. Zemáky tak připravené se hodí co přídavek ke kotletům.

418. Fašírované karbanátky se zemáky.

Čtvrt klgr. ($\frac{1}{2}$ libry) hovězího a čtvrt kilogramu vepřového masa se rozseká, 4 zemáky vařené se rozstrouhají, k tomu se přidají 2 v mléce rozmočené

jemně rozsekané housky, 3 syrová vejce, trochu pepře, nového koření, zázvoru, soli a celá jemné rozsekaná cibule; vše se promíchá. Pak se dělají placičky as na prst tlusté, na sádle se do žluta usmaží. Obyčejně se ke karbonátkům přidávají kyselé okurky.

419. Zemákové koláčky.

Čtvrť kila ($\frac{1}{4}$ libry) postrouhaných zemáků se na míse dobře promíchá až se zpění, přidají se 2 vejce, sůl, nakrájí trochu pažitky, houska v mléce namočená a opět dobře vytlačená a lžička mouky, pak se nechá těsto trochu odpočinouti, pak se upekou koláčky, pokladou se na lístky housky, aby máslo okapalo a pokud jsou teplé posypou se postrouhaným sýrem.

420. Zemákové koláčky.

Osm lžic postrouhaných zemáků, lžíce mouky, hrsť hrozinek, kousek postrouhané kůry, trochu cukru, 12 jemně utlučených mandlí, 2 vejce a tolik sladké smetany se promíchá, aby povstalo husté těsto.

Z velkých oplatků se nakrájí čtyrhranné kusy, pomastí se smíšeninou na prst ztlouští, smotají se a upekou na másle, dají se jako růže na mísu, posypou se cukrem a skořicí. Jakmile jsou hodně tvrdé, dají se na stůl.

421. Anýzové koláčky se zemáky.

Čtvrt kila ($\frac{1}{2}$ libry) postrouhaných zemáků, $\frac{1}{8}$ kila mouky, trochu anýzu, lžíčka cukru se smíchá se $\frac{1}{4}$ litrem mléka, třemi vejci a solí, aby povstalo těsto, lžicí se dají malé kousky do horkého másla, usmaží, posypou se cukrem a skořicí, pokud jsou horké.

422. Zemákové koláčky s houskou.

Housky se pokrájí na lístky, navlaží se mlékem, nechají se chvíli pohromadě, mezi tím se udělá těsto na míse ze ¼ kila (½ libry) vařených, postrouhaných zemáků, z jednoho vejce, lžíce mouky, soli a trochu hrozinek; na každý list housky se dá lžíce smíšeniny, na pánvi se máslo rozehřeje, lístky do něho pokladou a nechají se upéci, posypou se cukrem a skořicí. Při kladení do másla musí býti smíšeninou dolů.

423. Granáty zemákové.

Osmina kila (¼ libry) mouky, ⅛ kila másla se smíchá. Půl litru mléka se dá na oheň, přidá se do něho kousek másla jako vlašský ořech, nechá se to vařiti, když se to zdvihá, přimíchají se rychle zemáky a mouka a tak dlouho se tím nad ohněm míchá, až je těsto hodně jemné; přidá se sůl, a když těsto bylo vystydlo, 6 vajec jedno po druhém, malé kulaté kousky se dají lžicí do horkého másla a upekou se do žluta. Mezi pečením musí se formou čas od času zatřásti.

424. Smažené koláčky zemákové.

Čtvrt kila (půl libry) mouky, ¼ kila vařených postrouhaných zemáků se dá na pánev, přidá se několik kousků másla a postaví se na uhlí, až se těsto nelepí na formu, těsto se dá na mísu, přimíchá se 6 vajec jedno po druhém, smíšenina se nechá vystydnouti, na pánvi se rozpustí máslo a v němse kousky do žluta upekou a posypou se cukrem a skořicí.

425. Nudle.

Půl kila (libra) ustrouhaných zemáků se dá na mísu, přidá se lžíce mouky a udělá se se třemi vejci a lžicí mouky těsto, osolí se a přimíchá $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) přebraných hrozinek, rozválí se těsto jako na nudle, ale čtyrhranné, lžicí se pokladou hromádky smíšeniny zemákové na ně, prázdná místa se pomaží vejcem, těsto se přeloží, pevně se přitlačí, vykrojí se okrouhlou formou kolečka a upekou na másle, posypou se cukrem a dají horké na stůl.

426. Zemákové housky.

Oloupají a ustrouhají se zemáky na mísu, přimíchá se, když se bylo vzalo půl kila (libra) zemáků, houska, která byla ve sladké smetaně namočena a 2 vejce. Těsto se nechá hodinu odpočinouti, pak se přidá hrsť jemně utlučených mandlí, trochu soli a citronové kůry. Housky se obalí ve vejcí a ustrouhané housce, upekou se v horkém másle, posypou cukrem a skořicí.

427. Zemáková mrkev.

Uvařené zemáky se rozmačkají, osolí a přimíchá se trochu mouky, na vále se vyválí a udělají se malé mrkvičky v ruce, pomaží se vejcem a obalí se ve strouhané housce. V másle se upekou a do každé se dá kousek zelené petružele.

428. Zemákové šlejšky.

Oloupají se zemáky a na vále se rozválejí. Roztlukou se do nich dvě vejce, osolí a vmíchá tolik vody, až se přestane na vále lepit. Z tak to utvořeného těst

udělají se malé šlejšky a dají se uvařiti. Uvařené se hodí do studené vody, aby ztvrdly. Pekáč se vymastí a vysype půl žejdlíkem krupice. Pekáč se tak dlouho nechá nad ohněm až krupice v sádle zčervená. Na krapici se naleje čtvrt žejdlíku vody studené, šlejšky se dají na pekáč a v troubě se osmaží.

429. Nadívaní ptáci.

Udělá se ze dvou hrstí zemákové mouky, 2 vajec, 2 lžic sladké smetany a soli tak řídké těsto jako na kapání. Na pekáči se rozpálí máslo, v němž se pokaždé namočí forma na košíčky. Těsto, které se bylo na zevnější, pomaštěné straně formy udrželo, dá se do másla na pekáč a usmaží se do červena. Mladí ptáci se dusí na slanině, jalovci a pepři a podlijí se hovězí polévkou. Srdéčka, játra a žaludky se jemně rozsekají, k tomu se přidá smažená, rozsekaná žemlička, 3 na koláčky nakrájené a na másle usmažené zemáky Do každého košíčku se dá jeden ptáček a obloží se posolenou sekaninou. V troubě se to ještě as ¼ hodiny peče. Přidává se obyčejně ku zvěřině.

XXIV.

Kobližky, šišky, šlejšky.

430. Zemákové koblihy.

Utři pěkná oloupaná zemčata s kouskem másla, přidej k nim 3 celá vejce a tři žloutky, pak do nich vmíchej tolik mouky, co by se těsto nelepilo na ruce a na vále je rozválej as na dvě stébla ztloušťí. Dobrá povidla se osladí a s citronovou korou promíchají. Plechovým obloučkem kulatým se těsto vykrájí, hromádky povidlové se vloží na lístek a přikryjí se druhým lístkem a na rozpáleném másle do zlatova usmaží.

Místo povidel může se dáti následující sekanina: Usekají se hříbky a nechají se na másle hodně vysmahnouti, přidá se k tomu několik míchaných vajíček, rozsekané račí ocásky a klepeta, trochu květu, kousek na másle dušené roztrhané štiky, a kousek račího másla. Dělej hromádky jako z povidel a koblihy usmaž.

431. Koblihy se strouhanými zemáky.

Udělá se těsto na míse z půl kila bílé mouky, z půl kila strouhaných, vařených zemáků, dvou lotů vykynulých kvasnic, přidá se hrstka cukru, trochu soli a květu, dvě celá vejce (bylo-li by těsto příliš tuhé, přidá se trochu mléka), 2 lžíce másla a měchačkou se vypracuje. Nechá se as půlodiny skynouti, rozválí se as na prst ztlouští a koblihovou formou se vytlačí kolečka. Vždy dvě a dvě se spojí, když dolejší pokryta byla zavařeninou neb kyselým syrovým zelím, a opět se formou stlačí. Vál se popráší moukou a nechají se as ¼ hodiny skynouti. Mezi tím se připraví sádlo na pekáči, avšak jen as na 2 prsty zvýší. Usmažené se vybírají na sítko, jedna vedle druhé se pokladou.

432. Zemákové koblihy.

2 loty (30 gr.) kvasnic se rozdělá moukou, mlékem a kouskem cukru, které se nechají tak dlouho státi, až se zdvihají; zadělají se as do půl kila zemákové mouky, přidá se z jednoho citronu rozsekaná kůra, as 2 lžíce arraku, žejdlík sladké smetany vlažné, tři žloutky, 2 celá vejce, as tři lžíce cukru a trochu soli. To se vytluče a nechá se na vlažném místě státi až skyne. Skynuté těsto se rozválí as na prst ztlouští a koblihovou formou vytlačí se kolečka. Vždy dvě a dvě se spojí, když dolejší pokryta byla zavařeninou a opět formou se stlačí. Vál se popráší moukou a koblihy se nechají as čtvrt hodiny skynouti. Mezitím se připraví máslo na pekáč, avšak jen as na 2 prsty zvýší (sic jinak by nebyl pěkný okraj). Usmažené se vybírají na sítko jedna vedle druhé, aby se nezmačkaly. Hotové se mohou na talíři políti punčovinou.

433. Zemákové koblihy.

Moučné dobré zemáky se upekou, rozmačkají; 14 deka zemáků se smíchá s tolika cukru, máslem a moukou, přidají 2—6 žloutků s citronem a vanilkou, těsto se vypracuje a z něho vykrojí kousky, které se pomaží vejcem a upekou.

Též se může těsto připraviti bez cukru s jedním žloutkem a solí, vyválí se tence, vykrojí se okrouhlé kousky, pomastí se vejcem, posolí a posypou kmínem a na plechu upekou.

434. Zemákové koblihy s droždím.

Upekou se 4 prostřední zemáky, protlačí se sítem pokud jsou teplé, osolí se, přidá 3 a půl decilitru mouky, 2 deka droždí, smetana a 2 vejce. Těsto se připraví, formičkou se vykrojí kousky, naplní se rozsekanou šunkou, nechají se chvíli kynouti, upekou se na másle a posypou sýrem.

435. Zemákové koblihy.

Šest prostředních zemáků se upeče, protlačí sítem, přidá se 3 a půl deka másla, 3 žloutky a trochu soli, vypracuje se z toho těsto, formičkou se udělají koblížky, které se obalí ve vejci a postrouhané housce a na másle se usmaží.

436. Zemákové koblihy.

Nejdříve se uválí těsto jako dříve, pak se dají ustrouhané zemáky dle potřeby na mísu a smíchají s 1 neb 2 vejci, ne příliš rozdrobeným sýrem, čtvrt litru smetany a solí. Těsto se potře bílkem, malé

kousky smíšeniny se dají na těsto, toto se svine, pak se dají na širokou pánev, koblížky jedna vedle druhé, přilije se trochu vařícího mléka, trochu másla, 3 lžíce kyselé smetany s vejcem. V troubě se do žluta upeče.

437. Zemákové koblihy.

Vezme se čtvrt kila ustrouhaných zemáků a smíchá se s vejci, pak se rozkrájí $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) vyškvařené slaniny, toliktéž masa na dlouhé proužky, a smíchá se se zemáky, pak se posype vyválené těsto smíšeninou, sbalí se, pomastí se máslem a nechá v troubě vypéci, pak se dá na prkno, rozkrájí ostrým nožem, poklade se v kruhu na mísu, polije se šťávou z pečeně neb polévkou a nechá se několik minut státi.

438. Zemákové koblihy.

Nejdříve se rozválí těsto, pak se dají ustrouhané zemáky na mísu a s jedním neb dvěma vejci smíchají, kousek ne příliš drobného sýra, čtvrt litru smetany a sůl se přidá. Těsto se pomaže vejcem, malé kousky smíšeniny se na ně pokladou a zabalí, dají se na pánev jedna vedle druhé, přilije se vařícího mléka, přidá kousek másla, 3 lžíce kyselé smetany s vejcem se vlije nahoru a do žluta upeče.

439. Zemákové koblihy.

Syrové oškrabané zemáky se uvaří ve slané vodě, dají na síto, až voda odtekla, protlačí se sítem, přimíchá se mléka a rozpuštěného másla, tím se míchá nad ohněm tak dlouho, až vše zbělí a se zpění, pak

se to nechá na míse vystydnouti, přidá se usmažená na kostky rozkrájená houska, osolí se, kousky smíšeniny se dají na vyválené těsto, vykrájí se, pak se dají na pánev, na níž je rozpuštěné máslo s mlékem, v tom se nechají, až byly nasákly, vařiti; když jsou hotovy, vydělají se vařečkou a horké nesou na stůl.

440. Zemákové koblihy.

Udělá se těsto z jednoho vejce, ze lžíce mléka a tolik mouky, co vejce a mléko snese, hodně se vyválí a vypracuje. Nechá se odpočinouti, dá se na mísu čtvrt kila (půl libry) uvařených, ustrouhaných zemáků, promíchají se s dvěma vejci, rozsekanou cibulí a rozpuštěným máslem, solí a pepřem, pak se nakladou malé kousky na vyválené těsto lžicí, prázdná místa se potrou bílkem, když byla řada smíšeniny na vyváleném těstu, přeloží se toto a koblihy se vykrojí formičkou nebo sklenicí, uvaří se ve slané vodě a omastí se cibulí.

441. Zemákové koblihy.

Ustrouhané zemáky se dají na mísu, rozkrájí se 3 cibule, usmaží se do žluta, pak se přidá vejce, sůl a kousek rozkrájené slaniny k zemákům, smíšenina se na ně dá, v horké vodě uvaří a dobře omastí.

442. Zemákové koblihy.

Syrové, oškrabané zemáky se nakrájí na kostky, taktéž čtvrt kila (půl libry) slaniny, jemně se rozseká

s cibulí a nechá se na pekáči s kusem másla neb sádla dusiti, aniž by se tím hnulo, až zemáky změkly, pak se pokladou jako u čísla předešlého na těsto a vykrojí se sklenicí; uvaří se ve slané vodě, rozloží se na prkno až vystydnou; koblihy se usmaží pak na másle, až po obou stranách sežloutly.

443. Zemákové koblihy.

Vezme se čtvrt kila (půl libry) uvařených postrouhaných zemáků, $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) s cibulí rozsekané šunky, přimíchá se vejce, osolí se, udělá se těsto jako na nudle (jako dříve), pomaže se smíšeninou, sbalí se a rozkrájí se na kusy as prst dlouhé, na pekáč se dá polévky a másla, proužky se pokladou jeden vedle druhého na pekáč.

444. Zemákové rohlíčky nebo koblihy.

Horké uvařené zemáky se rozmačkají a smíchají s usmaženou cibulkou a petrželí, vejcem, lžicí kyselé smetany a solí. S moukou se udělá z toho těsto. Asi na prst ztloušťí se vyválí a vykrájí se buď koblihovou neb rohlíčkovou formou a peče se na vymaštěném pekáči, avšak obrací se, aby po obou stranách byly stejně upečeny.

445. Šišky.

Půl kila (libra) postrouhaných zemáků se dá na mísu, přimíchá se čtvrt kila (půl libry) jemné mouky, pak se udělá důlek ve smíšenině, ve čtvrt litru vlažného mléka se rozkloktají 2 lžíce droždí, udělá se z

toho těsto, přikryje se a nechá se v teple skynouti. Pak se smíchá 30 grammů (2 loty) másla se 3 vejci až se zpění, se solí se přidá k těstu zemákovému, vše se dobře promíchá a přilije trochu mléka, pak se nechá opět kynouti; když se tak stalo, rozehřeje se tolik másla, aby kousky plovaly. Těsto se lžicí nabírá a v másle peče.

446. Šišky.

Oloupá se 12 prostředních zemáků, ustrouhají se, protlačí se sítkem na mísu, přídá se ⅛ kila (čtvrt libry) mouky a trochu soli; pak se smíchá 6 lžic mléka, 3 vejce a lžice kyselé smetany. Těsto se vypracuje, lžicí se dají malé kousky do horkého másla a nechají se pěkně do žluta upéci.

447. Jiné šišky zemákové.

Vezmou se dvě lžice mouky, přimíchá se tolik mléka, aby povstala kaše, promíchá se ve formě nad ohněm; přidá se ⅛ kila (čtvrt libry) dobře ustrouhaného sýra, půl kila (libra) vařených, postrouhaných zemáků, 3 vejce a sůl, na pánvi se máslo rozehřeje, podlouhlé kousky se lžicí udělají a upekou.

448. Zemákové šlížky.

Moučné zemáky se oloupají, uvaří a pokud jsou horké se jemně rozmačkají. K nim se přidá kus másla, sůl, muškát a 7 vajec jedno po druhém, vše se dobře vypracuje, těsto musí býti tuhé, z něhož se udělají šlížky, je-li třeba, přidá se trochu mouky, pak se upekou na másle neb na másle se sádlem, dobře se vypekou a slouží ku garnirování pečeně.

449. Zemákové šlíšky.

Moučné zemáky se oškrabou, ve slané vodě uvaří, voda slije, zemáky se jemně měchačkou rozmačkají; pokud jsou horké smíchají se s 60 grammy (4 loty) másla, 4 vejci a dělají se z nich šlížky, dají na pomoučený vál a pohází jí se do vařící slané vody, nechají se 10 minut vařiti, polijí se horkým máslem a přidají ku kyselému zelí, neb také ku kompotu ze suchého ovoce.

XXV.

Kotletky a kroketky.

450. Zemákovê kotlety.

Zemáky se uvaří, oloupají se, pokud jsou horké, rozmačkají se válem, osolí se, přidá se tolik mouky, aby povstalo těsto jako na nudle, rozkrájí se na malé kousky, udělají se z toho kotletky, máslo se rozehřeje, kotlety do něho vloží a nechají tak dlouho na másle, až jsou po obou stranách žluté.

451. Zemákové kotlety.

Půl kila vařených postrouhaných zemáků se dá na vál, udělá se důlek, roztluče se vejce, nasype se hrst mouky a soli, těsto se vypracuje, udělají se z toho kotlety, obalí se nejdříve ve vejci a v housce; nakrájí se podlouhlé kousky petružele, obalí se v housce; do každého kousku se může vpichnouti kousek mrkve a na pánvi se upekou až sežloutnou.

452. Zemákovè kotlety.

Uvařené, oloupané zemáky se na vále rozmačkají, pokud jsou horké, čistým nožem složí, sůl a hrsť mouky se přidá, dobře se vypracuje s vejcem, kotletky udělají a do každého dá kousek mrkve. Tenké lístky šunky se pokladou na kotletky, obalí se ve vejci a housce a po obou stranách se upekou do žluta, dají se ve spůsobu věnce na mísu a nesou horké na stůl.

453. Zemákové kotletky.

Půl kila (libra) rozstrouhaných zemáků se dá na vál a přidá hrsť mouky, dobře se to vypracuje, uprostřed se udělá důlek, přimíchá vejce, 2 lžíce mouky a sůl; z toho se pak udělají kotletky, na pánvi se rozpustí máslo, kotletky do něho vloží, přilije se lžíce vody, po obou stranách se do žluta upekou a dají horké na stůl.

454. Zemákové kotletky.

Půl kila (libra) vařených, rozstrouhaných zemáků se dá na vál, přidá hrsť mouky, sůl, trochu marjánky, vejce, lžíce mouky a trochu muškátu. Těsto se dobře vypracuje, přimíchá se pak 45 gr. (3 loty) očištěných jemně rozsekaných sardelí; z toho se udělají kotletky, obalí se ve vejci a postrouhané housce, pokladou se jedna na druhou do vymaštěné pánve, přidá se lžíce smetany a po obou stranách se upekou.

455. Zemákové kotletky.

Půl kila (libra) rozstrouhaných zemáků se dá na mísu, usmaží se 8 prostředních rozsekaných cibulí

na vepřovém sádle do žluta, smíchají se zemáky, přidá vejce, 2 neb 3 lžíce jemné mouky a sůl. Vše se dá na vál a udělá těsto s moukou takové, aby se mohlo vyváleti, z toho se udělají kotletky, nastrkají se do nich kousky mrkve místo kostí, obalí se ve vejci a rozstrouhané housce a po obou stranách se do žluta upekou.

456. Zemákové kotletky.

Na mísu se dá ½ kila (libra) rozstrouhanýoh zemáků, 4 lžíce kyselé smetany, 2 žloutky a sůl; na vále se udělá pevné těsto, z něho se udělají kotletky, obalí se ve vejci a rozstrouhané housce a po obou stranách do žluta upekou.

457. Zemákové kotletky v papíře.

Je-li zbytek masa, rozseká se s cibulí a petruželí. Na ½ kila (libru) rozsekaného masa se dá ½ kila (libra) vařených, postrouhaných zemáků, sůl a muškát. Když je maso hodně rozsekáno, utluče se se zemáky v moždíři, na vál vysype a z toho stejné kotletky udělají, ve vejci obalí a z petružele neb mrkve kousky místo kostí přidají. Z nebarveného papíru se vystříhají čtyrhranné kousky, a pomastí se, na každý kousek se položí jednotlivé kotletky a upekou se na pánvi neb na roště až jsou žluté. Horké se nesou na stůl.

458. Kroketky.

Šest velkých vařených zemáků se protlačí sítkem. Čtvrt libry másla se utře a sítkem protlačené zemáky se k němu přidají, roztlukou se do toho 4 celá vejce a přičiní dvě bílé rozstrouhané housky, trochu květu,

pepře, rozstrouhané cibule; vše se dobře promíchá. Pak se dělají kroketky na spůsob šištiček, omočí se ve vejci, obalí v housce, usmaží se a horké dají na stůl.

459. Zemákové chrupavky (kroketky).

Máslo se utře, smíchá se se strouhanými zemáky, osolí, opepří, rozmíchá a přistaví se k ohni, udělají se podlouhlé kroketky, usmaží se na másle a obloží se koláčky zejsmažené housky.

460. Zemákové kroketky.

Osm uvařených velkých zemáků se sloupá a protlačí sítem. Půl žejdlíku smetany se promíchá se lžicí mouky, 6 žloutky a solí, k ohni postaví, ustavičně se míchá, a přidá k zemákům. Když to bylo vystydlo, udělají se z těsta as na prst dlouhé šlejšky, ve vejci namočí, rozstrouhanou houskou posypou a před upotřebením rozloží na síto. Upekou se na másle do žluta a posypou se usmaženou petruželí.

XXVI.

Cukrovinky zemákové.

461. Zemákový krème s hubičkami.

Litr husté sladké smetany se dá na oheň; mezi ustavičným mícháním se přidá kus vanilky, 14 dkgr. ($\frac{1}{4}$ libry) cukru, čtyři lžíce zemákové mouky a osm žloutků. Tak dlouho se na kamnech míchá, až povstane hustá kaše. Na míse, na které již má zůstati, se odnese k ledu, kdež se úplně vystydnouti nechá. Do vychladlého se naházejí růžové hubinky neb se obloží piškoty.

462. Moučné jídlo s vínem.

Utře se 10 syrových žloutků, $\frac{1}{4}$ libry cukru a kousek vanilky. Když bylo as půl hodiny třeno, smíchá se to s 5 hořkými a 14 dkg. ($\frac{1}{4}$ librou) v moždíři utlučených sladkých mandlí a z 5 bílků sníh, pak se přidá 14 dkg. zemákové mouky, 0.18 litru (půl žejdlíku) mělnického vína. Vymaže se forma na moučná jídla, vysype se houskou a nechá as $\frac{1}{2}$ hodiny v troubě pozvolna

péci. Pak se vezme as žejdlík rakouského vína, něco méně než 14 dkg. cukru, as 6 syrových žloutků a horké se to tak dlouho míchá, až to zhoustne. Moučné jídlo se vyklopí na mísu a poleje se připraveným chateau.

463. Zemákové koláčky.

Vezme se $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) mandlí, jemně se utlukou, přimíchá se $\frac{1}{8}$ kila cukru, $\frac{1}{8}$ kila postrouhaných zemáků, 4 celá vejce, kousek ustrouhané citronové kůry a vše se dobře promíchá. Z velkých oplatků se vystříhají čtyrbranné kusy, na každý se položí lžíce těsta, oplatky se sbalí a nahoru se položí na každý půl mandle.

464. Zemákové koláčky s jablky.

Čtvrt kila sítem protlačených zemáků se dá na mísu, přimíchá se 90 gr. cukru, o který byl otřen citron, 3 vejce a trochu skořice. Čisté oloupaná jablka, která se na polovice rozkrojí, se dají na kypré těsto, v stejné vzdálenosti od sebe, vykrojí se pak kulaté koláčky, které jsou jednou tak velké jako jablka. Na každé jablko se ještě položí lžíce nádivky, těsto se sbalí ze tří stran, pomaží se vejcem a koláčky se do žluta upekou.

465. Zemákové koláčky s anýzem.

Smíchá se půl kila (libra) prosátého cukru, 2 vejce, $\frac{1}{4}$ kila (půl libry) postrouhaných, vařených zemáků, trochu anýzu, lžíčka mouky; z toho se udělají malé

koláčky, dají na pomoučený plech, suší se po dvě hodiny na kamnech, pak se pekou až sežloutnou, konečně se posypou cukrem.

466. Nadívané koláčky.

Šedesát grammů (4 loty) másla, ¼ kila (půl libry) mouky, vejce, půl kila (libra) vařených, postrouhaných zemáků se promíchá, trochu cukru, trochu skořice a citronové kůry se přidá, na vále se udělá těsto, vyválí se ne příliš tence a udělá se následující nádivka.

Dobrá jablka se oloupají, jemně se rozkrájí, posypou cukrem, na těsto se nasype ustrouhané, na másle smažené housky, posype cukrem a skořicí, prázdná místa se pomaží vejcem, těsto se složí, vykrojí se kolečka, pomaží se opět vejcem, upekou se a posypou cukrem a skořicí.

467. Linecký koláč.

Promíchá se ¼ kila (půl libry) čerstvého, rozdrobeného másla, půl kila (libra) pšeničné mouky, půl kila (libra) sestrouhaných zemáků a půl kila (libra) tlučeného cukru, kůra z jednoho citronu, kousek vanilky, tři žloutky tvrdé, sestrouhané, tři celá vejce. Vše se as na prst tlustě rozválí, dá se na plech suchý a pomaže zavařeninou. Kousek těsta, který byl zatím stranou odložen, se rozdělí na malé částky, kterými se těsto poklade na způsob mřížek a kolem kraje. Vejcem rozkloktaným se pomažou mřížky a dá se to do trouby, která není příliš prudká. Rozkrájí se teprv, až je vychladlý, poněvadž by se rozdrolil.

468. Koláč z jišky.

Půl kila mouky se dá v pekáči na kamna a míchá se ní až zčervená. Když vychladla, přidá se k ní šest sestrouhaných tvrdých žloutků. Tolik, co vážily žloutky, se přidá sestrouhaných, uvařených zemáků, kus sestrouhané, pomerančové, cukrované kůry, čtyry drobně rozkrájené fíky, čtvrt kila másla. Vše se propracuje až se těsto válu nechytá. Rozválí se na suchý, kulatý, nepomaštěný plech. Čtvrt libry mouky a čtyry loty másla se na vále promíchá a v rukou rozetře, aby povstaly kousky na způsob strouhání, k tomu se přidají dva loty rozsekaných mandlí a dva loty sultanek a tím se koláč posype. Okraj koláče se pomaže vejcem a upeče se. Na plechu se nechá vychladnouti a pak se teprv na trojhrany rozkrájí. Tento koláč se drží dobrý po delší čas.

469. Zemákové oplatky.

Promíchá se žejdlík zemákové mouky s dvěma žejdlíky smetany, aby povstalo řídké kapání. Do něho se přimíchají dva žloutky, jedno celé vejce a trochu vanilky. Hodně se vše propracuje, aby nebyly žádné pucky. Oplatková forma se vymaže trochu máslem a vždy se nalije půl druhé obyčejné lžíce kapání a pozorně se forma stiskne, by nikde těsto nevytékalo. Po dvou minutách se rychle forma obrátí na druhou stranu. Oplatky se za tepla pomaží, posypou se cukrem a skořicí. Na měchačce se balí a v teple se nechají uschnouti.

470. Cukrové obloučky.

Uvaří se ¼ kila zemáků, nechají se vychladnouti, pak se sestrouhají, k nim se přidá 4 loty čerstvého másla, ¼ libry cukru utlučeného, kousek (as na špičku nože) květu, kousek vanilky. ustrouhané pomorančové kůry, 2 sestrouhané, tvrdé žloutky a ¼ kila mouky. Z toho se vypracuje těsto tak tuhé, by se nepřichytávalo válu, pak se rozválí a nařežou se podlouhlé as na tři prsty široké plátky; obloučková forma se vymaže máslem, lístky se do ni vloží, pomažou se rozkloktaným bílkem, posypou se cukrem a sekanými mandlemi a nechají se as půl hodiny zvolna v troubě péci. Pak se nechají ve formě vychladnouti, načež teprv se sejmou, poněvadž by se jinak polámaly, a uloží se na suché místo.

471. Cukrové hoblovačky.

Vezme se vejce a zrovna tolik mléka, co vejce vážilo, tolik mouky a tolik cukru. Vše se pilně propracuje, aby to bylo řídké. Plech se povoskuje a lijou se podlouhlé plátky as jako široké nudle, které se povrchu posypou feniklem. Když jsou usušeny, obtočí se kolem tenké měchačky a nastaví se ve spůsobu věže na mísu.

472. Zemákové boží milosti.

0·35 litru (žejdlík) zemákové mouky se dá na vál. V prostřed se udělá důlek, do něhož se dají 2 celá vejce, trochu cukru, soli, květu a 3 lžíce másla. Vše se vypracuje, by se těsto nepřichytalo válu. Když bylo

těsto tence rozváleno, krájí se trojhranné neb čtyrhranné kousky, které se na másle smaží. Za tepla se posypou skořicí a cukrem.

473. Cukrové šištičky s anýzem.

Půl kilogrammu vařených, vychladlých zemáků se ustrouhá, k nim se přidá půl kila strouhaného cukru, 4 syrové vejce, (as za krejcar) anýzu, vše se prohněte a v ruce se udělají podlouhlé šištičky, které se v bílé mouce obalí. Dají se na plech pokrytý bílým papírem a nechají se na kamnech po 2 hodiny sušiti. Když jsou usušeny, dají se na plech do trouby do žluta upéci a posypou se cukrem. Jsou velmi chutné k čaji.

474. Zemákové vandličky.

4 zemáky se postrouhají, přimíchá se ⅛ kila tlučeného cukru, kůra z ½ citronů, ze 4 bílků sníh, dobře se vše promíchá, aby povstalo řídké těsto, toto se vlije do formiček vymaštěných a houskou vysypaných, načež se vandličky v troubě upekou.

475. Cukrové zemáky.

Syrové zemáky se na struhadle ve vodě postaveném sestrouhají. Z ustrouhaných zemáků slévá se voda tak dlouho, až je čistá, a zůstalé zemáky zcela bílé. Vysypou se na papír a usuší, pak se utrou, aby byly jak nejjemnější pšeničná mouka. Smíchá se 14 dkg. (čtvrt libry) cukru, 14 dkg. sestrouhaných mandlí, trochu skořice; pak se vezme as 6 bílků, ku každému bílku lžíce této michaniny, dá se do moždíře a utluče

se, až povstane kaše. Káva se jemně rozemele a kuličky z kaše udělané se oválí v kávě a dají se na plechu pomazaném bílým voskem do vlažné trouby usušiti. V prostředku se rozříznou, aby vypadaly jako rozkrájené zemáky.

476. Zemákové zázvorky.

Promíchá se 14 dkg. (čtvrt libry) mouky zemákové, 2 celá syrová vejce a 3½ dkg. (2 loty) zázvoru. Těsto toto se vyhněte na vále až je tuhé. Formičkou se vytlačí zázvorky, dají se na plech pomazaný bílým voskem, potrou se rozkloktaným vejcem a upekou se v troubě, avšak ne do červena.

477. Krapličky jeptišské.

Čtvrt kila neloupaných mandlí se v moždíři úplně roztluče, smíchají as ½ lotem tlučené skořice a as tolik hřebíčkem, k tomu se přidá as ¼ libry zemákové mouky, tři celá syrová vejce a dva syrové žloutky, z toho se udělá těsto, ne však příliš tuhé. As hrsť mandlí se spaří, oloupá a rozpůlí. Oplatky se na čtyrhranné plátky rozřezají, na každý plátek se dá kousek těsta a do prostřed půl mandle; pokladou se na plech bílým voskem politý a nechají se as tři čtvrtě hodiny pozvolna v troubě sušiti. Jsou velmi chutné k čaji.

478. Zemákové pečivo s anýzem.

Ke čtvrt kila (půl lib.) cukru se přimíchá 5 žloutků, smíchá se to, až se zpění, přidá se trochu anýzu, čtvrt

kila postrouhaných zemáků, sníh z 5 vajec; smíšenina se dá do vymaštěné formy, a pomalu se peče, když je do žluta upečeno, vybéře se to z formy a uschová v chladném místě. Kousky, které se z toho nakrájí, vydrží i osm dní.

479. Zemákové housky s mandlemi.

Smíchá se $\frac{1}{8}$ kila ($\frac{1}{4}$ libry) oloupaných roztlučených mandlí, $\frac{1}{2}$ kila cukru, sníh ze 3 vajec, kůra citronová, $\frac{1}{4}$ kila postrouhaných zemáků. Lžicí se dělají malé housky, dají se na pomoučený plech, nechají se půl hodiny schnouti a pak se zvolna pekou.

480. Kroketky zemákové.

Čtvrť kila zemáků postrouhaných, 60 gr. (4 loty) mouky, sníh ze 2 bílků, $\frac{1}{8}$ kila (8 lotů) prosátého cukru, $\frac{1}{8}$ kila mandlí a trochu citronové kůry se dá na vál, vše se dobře promíchá, přidá se ještě trochu skořice a muškátu; pak se udělají podlouhlé na 3 prsty tlusté housky, pokladou se na pomoučený plech a nechají do žluta upéci. Když se vyndají z formy, rozkrájí se na stejné, na prst tlusté kousky a nechají se přes noc v teplé troubě.

481. Zemákové preclíky.

Smíchá se $\frac{1}{8}$ kila mouky s vlažným mlékem, přidají 2 lžíce droždí, pak se to nechá na vlažném místě. Když to bylo zkynulo, přidá se čtvrt kila (půl libry) ustrouhaných zemáků, trochu soli. Těsto se dá

na vál, přimíchá se kousek másla a 2 vejce. Z toho se udělají malé preclíky, pocukrují se a zvolna pekou.

482. Zemákové věnečky.

Půl kila (libra) ustrouhaných zemáků se dá na mísu, přimíchá se čtvrt kila (půl libry) pěkné mouky, 30 grammů (2 loty) másla, 2 lžíce droždí, jedno vejce, jeden žloutek, trochu mléka, aby povstalo husté těsto a nechá se v teple státi. Když bylo skynulo, přimíchají se k němu zemáky, těsto se na vále vypracuje, udělají se věnečky dle libosti velké, pokladou na pomoučený plech a když byly skynuly, pomažou se vejcem a do žluta upekou.

483. Zemákové věnečky s mandlemi.

Vezme se ⅛ kila (čtvrt libry) utlučených mandlí, přimíchá se čtvrt kila (půl libry) vařených, postrouhaných zemáků, ⅛ kila (čtvrt libry) utřeného cukru a 2 bílky, z kterých se udělá sníh. Když vše dobře promícháno, rozdělí se a utvoří malé věnečky a do žluta se upekou.

484. Zemákové věnečky k čaji.

Čistě umyté oškrabané zemáky se uvaří, voda se slije a zemáky se protlačí sítem. Čtvrt kila (půl libry) se dá na mísu, přidá skořice a kůry citronové. ⅛ kila (čtvrt libry) cukru a hrst roztlučených mandlí se tak dlouho praží, až cukr začne žloutnouti, pak se

to přidá k zemákům, dobře se vše promíchá, přidá sníh ze 2 vajec a šťáva z citronu, udělají se pak věnečky neb cokoli jiného, dají se na pomaštěný plech a usuší se v troubě.

485. Zemákové hvězdičky.

Čtvrt kila (půl libry) sítem protlačených zemáků se dá na vál, uprostřed se udělá prohlubina, přidá se 60 grammů (4 loty) másla, 90 grammů (6 lotů) cukru, 15 grammů (1 lot) skořice a 60 grammů roztlučených mandlí; vše se dobře promíchá, přidá se vejce, vyválí se těsto na vále pomoučeném, pak se vykrojí hvězdičky, dají se na pomaštěný plech, na kterém se pomaží vejcem.

486. Zemákové piškoty.

Osmina kila (čtvrt libry) jemně utlučeného cukru se smíchá se 4 žloutky, $\frac{1}{8}$ kila utlučených mandlí, trochu citronové kůry, sníh ze 4 vajec a konečně 60 grammů (4 loty) nejjemnější mouky zemákové, pak se dá smíšenina do podlouhlých formiček a při mírném ohni se upekou.

487. Zemákové piškoty.

Čtvrt kila (půl libry) jemně utřeného cukru, přimíchá se 8 žloutků, přidá se vanilky, sníh z 8 bílků, konečně se přidá $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) nejjemnější mouky zemákové, na prst tlusté a na prst dlouhé kousky se dají do piškotových formiček a pomalu se upekou.

488. Zemákový piškot bez mandlí.

Čtvrt kila (půl libry) jemně utlučeného cukru se smíchá s 5 žloutky, o cukr otřenou citronovou korou, přidá se $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) piškotové mouky a sníh z 5 vajec. Smíšenina se dá do vymaštěné formy a v mírném teple do žluta upeče.

489. Zemákový piškot se zemáky.

Smíchá se čtvrt kila (půl libry) prosátého cukru, 6 žloutků, postrouhaná citronová kůra, 60 grammů (4 loty) oloupaných, roztlučených mandlí, $\frac{1}{8}$ kila (8 lotů) jemné mouky zemákově, sníh ze 6 vajec; forma se pomastí, posype se postrouhanou houskou, smíšenina se dá do ní a dort se při mírném teple upeče.

490. Zemákový zajíc.

As přehrštlí zemákové mouky se dá na vál, do prostřed se udělá důlek, do něhož se roztlukou 2 vejce a 2 žloutky, lot skořice, lot nového koření, lot hřebíčku, lot pocukrované pomerančové kůry, která se nakrájí na nudličky, 14 dkg. (čtvrt libry) v slupce sestrouhaných mandlí a čtvrt libry sestrouhaného cukru se přidá. Z toho se udělá prostředně tuhé těsto. Plech se pomaže bílým voskem a přikryje se celý dlouhou oplatkou. Těstu se dá podoba zaječího zadku, který se potře celým rozkloktaným vejcem. Mandle se ve vodě opaří, oloupají, na nudlicky se rozkrájí, které se napíchají do těsta, jako slanina do skutečného zajíce. Takto připravený se peče as $\frac{3}{4}$ hodiny pozvolna

v troubě. Za tepla se nakrájí, vkusně se na mísu naklade a nechá vychladnouti, dá se po delší čas uschovati, aniž by pozbyl příjemné chuti.

491. Zemákové mražené.

Do litru husté smetany se dá 45 grammů zemákové mouky, čtvrt kila cukru, proutek vanilky a 9 žloutků se postaví k ohni, míchá se tím až zhoustne. Uhrusem se nechá prokapati; když to bylo vychladlo, naplní se plechové krabice a postaví do ledu.

XXVII.

Dorty.

492. Zemákový dort.

Tře se 12 žloutků, 28 dkg. (půl libry) cukru jemně utlučeného a z jednoho citronu kůra po $\frac{3}{4}$ hodiny, až se vše pění, k tomu se přidá 14 dkg. ($\frac{1}{4}$ libry) bramborové mouky a opět se po $\frac{1}{4}$ hodiny tře. Ze 12 bílků se udělá tuhý sníh a pomalu se vmíchá do toho těsta. Když je vše hotovo, vymaže se forma dortová novým máslem, vysype se jemně ustrouhanou žemličkou a řídké těsto se vlije do formy, avšak tak, by forma na 2 prsty prázdna zůstalo a nechá se as $\frac{3}{4}$ hodiny v troubě volně péci (kuchařka pozná nejlépe, že je upečený, když na třísku zastrčenou do dortu se nelepí těsto). Pak se nechá trochu prochladnouti, rozřízne se na 2 půle, pomaže zavařeninou a slepí se. Tři bílky, tři lžíce cukru a šťáva jednoho citronu se tře tak dlouho, až povstane jemná kaše, nožem se vždy kaše nabéře a dort se celý pomaže, posází se cukrovinkami neb zavařeným ovocem, okrášlí se z kornoutku ledem a dá se do trouby usušiti.

493. Zemákový dort.

Dvě tvrdé housky a 2 vařené zemáky se postrouhají, sítkem prosijí, na pekáči se k nim přidá ze ¼ pomeranče kůra, 90 grammů cukru, 12 žloutků, trochu skořice a čtvrt litru sladké smetany, vše se utluče. Ze 6 bílků se udělá tuhý sníh, přidá se a vše dobře promíchá. Je-li smíšenina hustá, přidá se smetany, aby byla tak hustá jako kapání do polévky. Forma se pomastí, posype houskou a naplní se do polou umytými višněmi, smíšenina se na ně vleje, v troubě upeče, vyklopí na mísu a posype cukrem a skořicí.

494. Dort zemákový.

Na 21 dkg. (12 lotů) cukru se přidá z půldruha citronu kůra, utluče a dá do čistého hladkého hrnku, ve kterém jest devět celých vajec a tři žloutky. Hrnek se postaví do vlažné vody a při ohni se míchá železnou metlou až to zhoustne. To se smíchá s 14 dkg. (půl librou) zemákové mouky a přecezenou šťávou dvou citronů. Forma se vymaže máslem, posype strouhanou houskou a těsto se vleje, aby zůstala forma as na dva prsty od vrchu prázdna, pak se dá pozvolna upéci. Upečená se nechá vychladnoti, rozkrojí se a naplní se ořechovou šťávou, pomaže se glasurou a okrášlí cukrovinkami neb zavařeným ovocem.

495. Dort zemákový.

10 žloutků se smíchá s ⅛ kilogrammu cukru, o který byl dříve citron otřen, přidá se čtvrt kila zemákové mouky a vše se v plechovém hrnci, který stojí v pekáči naplněném teplou vodou, utře. Po půl

hodině udělá se z 10 bílků tuhý sníh, který se pomalu do smíšeniny vmíchá. Forma dortová se vymastí, posype strouhanou houskou, v troubě se upeče, nechá vystydnouti, rozkrojí na 2 díly, vyplní zavařeninou, složí; z bílků a cukru se udělá led, který se nožem stejně všude rozdělí, poklade cukrovinkami a v troubě usuší.

496. Dort zemákový.

Osmina kila (čtvrt libry) cukru se smíchá, 3 žloutky, trochu citronové kůry, čtvrt kila (půl libry) postrouhaných zemáků, sníh ze 3 vajec; smišenina se dá do malých pomaštěných formiček a do žluta se upeče.

497. Dort zemákový.

Z uvařených roztlačených zemáků se udělá těsto, na míse smichá se čtvrt kila (půl libry) zemáků, $\frac{1}{8}$ kila, (čtvrt libry) cukru, postrouhaná houska, 5 žloutků, trochu roztlučené skořice, přilijí se 4 lžíce sladké smetany, z pěti bílků sníh, na připravené těsto se dá trochu malin, smíšenina se dá do formy a dort se peče při mírném teple.

498. Dort zemákový..

Uvařené zemáky se oloupají, pokud jsou horké, na vále se rozmačkají, k nim se přidá trochu mouky, aby se mohlo vyváleti těsto jako na nudle. Forma se pomastí, těsto se vyválí na prst ztlouští, položí se na dno a kolem kraje formy, pak se vezme čtvrt kila (půl libry) vařených zemáků, čtvrt kila oloupaných

postrouhaných jablek, trochu skořice, 3 neb 4 lžíce třešňovky, sníh ze 3 vajec, trochu nakládaných gdoulí se dá na dno, smíšenina se vlije do formy a upeče se do žluta. Dort se dá na stůl vychladlý.

499. Dort zemákový.

Čtvrt kila (půl libry) vařených, postrouhaných zemáků, $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) postrouhaného, tvrdého chleba se dá na vál, 60 grammů (4 loty) utlučených mandlí, skořice, muškát, 2 lžíce třešňovky, 3 oloupaná postrouhaná jablka se smíchají a upraví co těsto, k němuž se přidají 4 vejce, forma se pomastí, smíšenina do ní vloží. 2 oškrabaná jablka se postrouhají, přidá trochu ustrouhané housky, cukr, skořice, a lžíce třešňovky, tím se dort pomaže, a pomalu peče.

Dort tento vydrží až 8 dní. Když je upečen, odloupne se okraj. Na stůl se dává vychladlý.

500. Dort zemákový.

Půl kila (libra) postrouhaných zemáků se dá na vál, $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) oloupaných, potlučených mandlí, čtvrt kila (půl libry) jemně utlučeného, prosátého cukru, 15 grammů (lot) pomerančové kůry a kůra celého citronu, vše jemně usekáno, 3 žloutky se promíchají, forma se pomastí máslem, posype houskou, smíšenina dá do formy, posype se hrubě rozsekanými mandlemi a cukrem a peče při slabém ohni.

501. Zemákový dort.

Pomaštěná forma se obloží kyprým těstem, na to se dá trochu nakládaných malin; pak se smíchá,

čtvrt kila (půl libry) postrouhaných zemáků, 4 lžíce v mléce uvařené rýže, $\frac{1}{8}$ kila jemně utlučeného cukru a sníh ze 6 vajec; smíšeninou se více nemíchá, nýbrž se dá na těsto do formy. Dort se posype cukrem a nechá pomalu péci. Když je upečen, odloupne se okraj a teprv až dort byl vystydnul, dá se na stůl.

502. Zemákový dort.

Smíchá se čtvrt kila (půl libry) cukru se 4 žloutky, přidá se jemně rozsekané citronové kůry, půl kila (libra) postrouhaných zemáků, a když tím chvíli mícháno, ze čtyr bílků sníh. Smíšenina se dá do vymaštěné formy a do žluta upeče. Když se dort z formy vyklopí, posype se cukrem a skořicí.

503. Zemákový dort.

Vezme se čtvrt kila (půl libry) cukru, smíchá se dobře se 4 vejci, přidá se půl kila (libra) postrouhaných zemáků, 90 grammů (6 lotů) trisonetového prášku, sníh z 5 vajec. Když bylo vše dobře promícháno, dá se to do formy a peče se při mírném teple.

504. Zemákový dort.

Smíchá se 7 žloutků, $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) utlučeného cukru, 60 grammů (4 loty) utlučených mandlí a čtvrt kila (půl libry) zemáků, které byly den před tím vařeny a rozmačkány, konečně se přidá sníh z vajec, dá do formy a upeče.

505. Zemákový dort.

Utře se 6 žloutků a 21 deka cukru s citronem a vanilkou; po $\frac{3}{4}$ hodině se přidají 2 lžíce rumu, pak se hodnou chvíli míchá než se přidá 12 roztlučených hořkých mandlí, sníh z 5 bílků a 10 deka zemákové mouky; peče se ve formě zemákovou moukou posypané, nechá se v ní vystydnouti a posype se pak cukrem a vanilkou.

506. Zemákový dort.

Čtvrt kila (půl libry) ustrouhaných zemáků, $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) rozsekaného morku, $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) mandlí, 30 grammů (2 loty) velkých a malých hrozinek, $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) cukru. trochu skořice neb citronu a vejce se smíchá. Forma se pomastí a posype postrouhanou houskou, těsto se dá do ní a při slabém ohni se peče až sežloutne.

507. Zemákový dort s kořením.

Ustrouhá se půl kila (libra) vařených, studených zemáků, přimíchá se čtvrt kila (půl libry) tlučeného cukru, 4 žloutky, něco zemáků, na špičku nože utlučeného hřebíčku, lžička skořice, trochu muškátu, kůra z půl citronu, z 5 bílků se udělá sníh. Vše se dá do formy, která je pomaštěná a posypaná houskou, do žluta upeče a posype cukrem.

508. Kořeněný dort.

Smíchá se 15 grammů (lot) skořice, 4 grammy (čtvrt lotu) hřebíčků, půl muškátu, kůra citronu; přidá

se ⅛ kila (čtvrt libry) cukru, sníh ze 3 bílků, ⅛ kila (čtvrt libry) jemné mouky zemákové, šťáva jednoho citronu, vyválí se kypré těsto, pomaže naloženými gdoulemi, dá se do formy a pomalu peče.

509. Zemákový dort s morkem.

Smíchá se 150 grammů (10 lotů) morku hovězího, když byl dobře rozsekán, dá se na lžíci se 6 vejci, 210 grammů (14 lotů) ustrouhaných, vařených zemáků, 30 grammů (2 loty) přebraných malých hrozinek, 90 grammů (6 lotů) cukru, skořice, trochu utřeného muškátu a citronové kůry, sklenička cognaku. Vše se dá na vymaštěnou a houskou posypanou formu. Tento dort vydrží několik dní.

510. Hnědý dort zemákový.

Smíchá se čtvrt kila (půl libry) prosátého cukru, 6 žloutků, čtvrt kila (půl libry) utlučených mandlí, hřebíčky, skořice, muškát a půl kila (libra) postrouhaných zemáků, vše se dobře promíchá a dá do formy pomaštěné, která byla posypána houskou.

511. Uherský dort.

Půl kila (libra) másla se utře až se zpění. Čtyři celá vejce, jedno po druhém se do něho vmíchají a též takto 8 žloutků. Nyní se přidají 43 dkg. (¾ libry) o citron otřeného a tlučeného cukru a zase se míchá as půl hodiny. Nyní se přidá 14 dkg. (půl libry) zemákové mouky a 14 dkg. (půl libry) pšeničné a míchá se tím ještě as 10 minut. Pak se protáhne sníh z 8 bílků a dá se do formy máslem vymazané

péci. Když dort se z trouby vyndá, pokropí se hojně rumem a když vychladl, potře se červenou glazurou, nechá se v troubě uschnouti a zavařeninou se okrášlí.

512. Zemákový dort mnichovský.

Půl kila (libra) vařených, postrouhaných zemáků, $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) potlučených mandlí, $\frac{1}{8}$ kila (čtvrt libry) potlučeného cukru, na špičku nože hřebíčku, lžička skořice, citronové kůry dle libosti, postrouhaný muškát a 2 vejce se smíchají, forma se pomastí, na dno a kolem kraje se dá toho těsta, na to maliny neb révis, udělá se mřížka z těsta, pomaže se vejcem a upeče do žluta. Když byl vystydnul, posype se cukrem.

513. Piškotový dort.

Vezme se 10 žloutků, 10 lžic tlučeného cukru, promíchaného vanilkou, šťáva pomeranče; vše se $\frac{3}{4}$ hodiny tře, pomalu se přidává tolik mouky zemákové, mnoho-li vážily žloutky a opět se čtvrt hodiny tře. Z 10 bílků se přimíchá sníh, vše se dá do formy vymaštěné a houskou posypané. Jakmile je dort upečený, hned se musí dáti na stůl.

XXVIII.

Drobotiny ze zemáků.

514. Zemákové koláčky k čaji.

Osmina kila (čtvrt libry) mouky, čtvrt kila (půl libry) zemáků se smíchá, půl litru mléka se dá na oheň a přidá 30 grammů (2 loty) másla. Když se mléko začne zdvihati, přidá se mléko a zemáky rychle do něho a tak dlouho se tím míchá, až se těsto pánve více nepřichytá, pak se dá na mísu a zvolna se přimíchají 3 vejce. Pak se dá těsto na pomoučený vál, udělají se malé housky, pocukrují se a posypou anýzem, pak se zvolna pekou.

515. Zemákové koláčky k čaji.

Osmina kila mouky, čtvrt kila (půl libry) postrouhaných, vařených zemáků se promíchá, když to bylo půl hodiny stálo, dá se na pekáč čtvrt litru mléka, do něhož se vloží 45 grammů (3 loty) másla. Když se počne mléko zdvihati, dají se rychle zemáky a mouka do něho a míchá se tím tak dlouho nad ohněm, až se smíšenina od pánve odloupne a na va-

řečce lípne, pak se dá na mísu, přidá se zvolna sůl, 6 vajec. Malé hromádky se dají pak na pomoučený plech, pocukrují se a pekou až sežloutnou.

516. Fašírované vejce se zemáky.

Uvaří se na tvrdo 6 vajec, hodí se do studené vody a pak se oloupají; žloutky se z rozpůlených vajec vyloupnou a rozsekají. Zemák vařený, na 3.50 dkg. (2 loty) šuňky (libové) se drobně rozseká, přidá se as půl v mléce namočené, vytlačené, rozdrobené housky, as 2 lžíce rakouského vína a soli, vše se se žloutky promíchá a tím se bílky naplní. Na pekáč se nalije trochu hovězí polévky, bílky se pomastí a na pekáči upekou. Pak se opatrně sleje na misku, obloží se usmaženou petruželí, vejce se jedno vedle druhého do ní pokladou.

A. Dodatky.

Mouka zemáková.

Chceme-li ze zemáků mouku upravovati, třeba napřed je dobře vyprati a vyprané od zbytečné vody vylisováním zprostiti a na čerstvém vzduchu vysušiti.

Ze semletých zemáků dobudeme a sice ze 20 klg. (40 lib.) zemáků sušených, 9 a čtvrt kilg. (18 a půl lib.) dobré 6 klg. (12 lib.) špatnější mouky a $2\frac{3}{4}$ kilg. (5 a půl lib.) otrub.

Mouky zemákové stejně mnoho přidává se k mouce žitné k pečení chleba, a chleb je žirný a chutný.

Špatnější mouka zemáková může dobře skrmiti se dobytkem.

Sušené zemáky mohou se dáti upraviti i na tluč a hodí se výborně na krmivo.

Jiný způsob dělání mouky ze zemáků.

Uvařené, oloupané zemáky na kaši se rozmačkají, rozmačkané sítem hustým se protlačí, až by z nich nudle povstaly, které pak usušené několik let vydrží

a nezkažené se zachovají. Nudle tyto můžeme ve vodě neb mléku rozdělané vařiti a za pokrm pro lidi užiti aneb rozemleté za přísadu do chleba upotřebiti.

Mouka zemáková dle Liebiga.

Slovútný lučebník Liebig oznámil následující spůsob k vyrobení mouky zemákové, kteréž k rozličným jidlům místo pšeničné mouky aneb žitné výražky upotřebiti lze:

Zdravé, čistě oškrabané zemáky skrájejí se na hrubá kolečka neb kružalky, pak se dají do vody, ku které se dvé procent oleje vitriolového velmi pozorně přidává.

V takto upravené vodě nechávají se zemáky 36 hodin, pak se vícekráte v čerstvé vodě umyjí, aby všeliké zbytky kyseliny docela se odstranily; tím zemáky velmi zbělají a náležitě osušeny jsouce dávají obyčejným spůsobem rozemleté, pěknou bílou mouku.

Nový způsob vyrábění sýra zemákového.

Sýr takový netoliko jest chutný ale i dobře prodajný a proto žádoucno jest, aby tento v mnohém vydatný pramen příjmův i u nás průchod si zjednal.

Spůsob vyrábění sýra toho jest následující: zralé zdravé zemáky uvaří se v koži obyčejným spůsobem, pak se oloupají a do čistého moždíře dají, v němž se co možná nejlépe rozetrou.

Na pět částek rozetřených zemáků, vezme se jedna částka kyselého mléka a kolik k tomu drobně utlučené soli třeba; všechno to se rukama náležitě rozdělá, a pak se to nechá v čisté, dobře zadělané uzavřené nádobě několik dní tiše státi, a tak, aby to

nezkysalo, což dle teploty časové tři až pět dní trvati může.

Potom se syrovina z nádoby vybéře, opět rukama náležitě rozdělá a v kulovité aneb v jiné podoby uvádí; tyto pak kladou se na košiny, aby poslední syrovátka vykapala.

Naposledy se tento sýr ve stínu usuší a do čisté bečky neb podobné nádoby jako každý jiný sýr ukládá.

Za 14 dní je sýr jedlým, ale čím starší je, tím chutnějším se stává; v čistotě a suchu chován, vydrží sýr zemákový několiv roků.

Aby sýr zemákový tím chutnějším byl, dobře je místo jiného mléka užíti mléka ovčího neb kozího kyselého. J. D.

B. Dodatek.

Tabulky

k porovnání vah a měr starých s novými.

I. Porovnání měr a vah.

a) *Převádění libry (stará váha) na kilogramy.*

1	lib.	=	0·56	kilogr.
2	„	=	1.12	„
3	„	=	1·68	„
4	„	=	2·24	„
5	„	=	2·80	„
6	„	=	3·37	„
7	„	=	3·92	„
8	„	=	4·48	„
9	„	=	5·04	„
10	„	=	5·60	„
20	„	=	11·20	„
30	„	=	16·80	„
40	„	=	22·40	„
50	„	=	28·00	„
60	„	=	33·60	„
70	„	=	39·20	„
80	„	=	44·80	„
90	„	=	50·40	„
100	„	=	56·00	„

b) *Převádění kilogramů na libry.*

1	kilogr.	=	1·78	lib.
2	„	=	3·57	„
3	„	=	5·36	„
4	„	=	7·14	„
5	„	=	8·93	„
6	„	=	10·71	„
7	„	=	12·50	„
8	„	=	14·28	„
9	„	=	16·10	„
10	„	=	17.86	„
20	„	=	35·71	„
30	„	=	53·60	„
40	„	=	71·42	„
50	„	=	89·30	„
60	„	=	107·13	„
70	„	=	124·89	„
80	„	=	142·84	„
90	„	=	160·70	„
100	„	=	178·55	„

c) *Převádění lotů na dekagramy.*

1	lot	=	1·75	dekagr.
2	loty	=	3·50	„
3	„	=	5·25	„
4	„	=	7·00	„
5	„	=	8·75	„
6	„	=	10·50	„
7	„	=	12·25	„
8	„	=	14·00	„
9	„	=	15·75	„
10	„	=	17·50	„
15	„	=	26·25	„
20	„	=	35·00	„
25	„	=	43·75	„
30	„	=	52 50	„
31	„	=	54·25	„
32	„	=	56·00	„

d) *Převádění dekagramů na loty.*

1	dekagr.	=	0·57	lotů
2	„	=	1·14	„
3	„	=	1·71	„
4	„	=	2·29	„
5	„	=	2·86	„
6	„	=	3·43	„
7	„	=	3·10	„
8	„	=	4·57	„
9	„	=	5·14	„
10	„	=	5·71	„
20	„	=	11·42	„
30	„	=	17·14	„
40	„	=	22·85	„
50	„	=	28·57	„
60	„	=	34·28	„
70	„	=	39·10	„
80	dekagr.	=	45·20	lotů
90	„	=	51·42	„
100	„	=	54·13	„

e) *Převádění kventlíků na gramy.*

1	kventl	=	4·38	gr.
2	„	=	8·75	„
3	„	=	13·13	„
4	„	=	17·50	„
5	„	=	21·90	„
6	„	=	26·25	„
7	„	=	30·62	„
8	„	=	35·00	„

f) *Převádění gramů na kventlíky.*

1	gr.	=	0·22	kventl.
2	„	=	0·46	„
3	„	=	0·69	„
4	„	=	0·91	„
5	„	=	1·14	„
6	„	=	1·37	„
7	„	=	1·60	„
8	„	=	1·83	„
9	„	=	2·06	„
10	„	=	2·30	„
15	„	=	3·43	„
20	„	=	4·57	„

g) *Převádění mázů na litry.*

1	máz	=	1·44	ltr.
2	mázy	=	2·82	„
3	„	=	4·24	„
4	„	=	5·70	„
5	„	=	7·07	„

6	mázů	=	8·50	litru
7	„	=	9·90	„
8	„	=	11·31	„
9	„	=	12·73	„
10	„	=	14·14	„
20	„	=	28·30	„
30	„	=	42·44	„
40	„	=	56 60	„

h) *Převádění litrů na mázy.*

1	litr	=	0·70	mázů
2	„	=	1·41	„
3	„	=	2·12	„
4	„	=	2·83	„
5	„	=	3·54	„
6	„	=	4·24	„
7	„	=	4·95	„
8	„	=	5·66	„
9	„	=	6·40	„
10	„	=	7·10	„
20	„	=	14·14	„
30	„	=	21·20	„
40	„	=	28·30	„
50	„	=	35·34	„

60	litrů	=	42·41	mázů
70	„	=	49·50	„
80	„	=	56·55	„
90	„	=	63·62	„
100	„	=	70·70	„

i) *Převádění žejdl. na litry.*

1	ždl.	=	0·35	litru.
2	„	=	0·71	„
3	„	=	1·06	„
4	„	=	1·41	„

j) *Převádění litrů na žejdl.*

1	ltr.	=	2·83	žejdl.
2	„	=	5·66	„
3	„	=	8·48	„
4	„	=	11·31	„
5	„	=	14·14	„
6	„	=	16·97	„
7	„	=	19·80	„
8	„	=	22·62	„
9	„	=	25 45	„
10	„	=	28·10	„

II. Porovnání cen starých a nových měr a vah.

a) *Stojí-li libra*

kr. n. zl.	bude	státi	klgr.	kr. n. zl.
1	„	„	„	1·79
2	„	„	„	3 60
3	„	„	„	5·36
4	„	„	„	7·14
5	„	„	„	8·93
6	„	„	„	10·71
7	„	„	„	12·50

kr. n. zl.	bude	státi	klgr.	kr n. zl.
8	„	„	„	14·30
9	„	„	„	16·10
10	„	„	„	17·90
20	„	„	„	35·71
30	„	„	„	53·60
40	„	„	„	71·42
50	„	„	„	89·30
60	„	„	„	107·13

kr. n. zl.	bude státi klgr.	kr. n. zl.
70	„ „ „	124·99
80	„ „ „	143 00
90	„ „ „	161·00
100	„ „ „	179·00

Stojí-li kilogram

kr. n. zl.	bude státi libra	kr. n. zl.
1	„ „ „	0·60
2	„ „ „	1·12
3	„ „ „	1·70
4	„ „ „	2·24
5	„ „ „	2·80
6	„ „ „	3·40
7	„ „ „	3·92
8	„ „ „	4·50
9	„ „ „	5·04
10	„ „ „	5·60
20	„ „ „	11·20
30	„ „ „	16·00
40	„ „ „	22·40
50	„ „ „	28·00
60	„ „ „	33·60
70	„ „ „	39·20
80	„ „ „	44·80
90	„ „ „	50·41
100	„ „ „	56·00

c) *Stojí-li lot*

kr. n. zl.	bude státi dgr.	kr. n. zl.
1	„ „ „	0·57
2	„ „ „	1·14
3	„ „ „	1·71
4	„ „ „	2·30
5	„ „ „	2·90
6	„ „ „	3·43
7	„ „ „	4·00
8	„ „ „	4·60
9	„ „ „	5·14

kr. n. zl.	bude státi dkgr.	kr. n. zl.
10	„ „ „	5·71
20	„ „ „	11·42
30	„ „ „	17·14
40	„ „ „	22·90
50	„ „ „	28·50
60	„ „ „	34·30
70	„ „ „	40·00
80	„ „ „	45·70
90	„ „ „	51·42
100	„ „ „	57·14

d) Stojí-li dekagram

kr. n. zl.	bude státi lot	kr. n. zl.
1	„ „ „	1·80
2	„ „ „	3 50
3	„ „ „	5·25
4	„ „ „	7·00
5	„ „ „	8·80
6	„ „ „	10·50
7	„ „ „	12·25
8	„ „ „	14·00
9	„ „ „	15·76
10	„ „ „	17·50
20	„ „ „	35·00
30	„ „ „	52·50
40	„ „ „	70 00
50	„ „ „	87·50
60	„ „ „	105·01
70	„ „ „	122·51
80	„ „ „	140·00
90	„ „ „	157·51
100	„ „ „	175·01

e) *Stojí-li mázz*

kr. n. zl.	bude státi litr	kr. n. zl
1	„ „ „	0·70
2	„ „ „	1·41
3	„ „ „	2.12

kr. n. zl,	bude	státi	litr	kr. n. zl.
4	„	„	„	2·82
5	„	„	„	3.53
6	„	„	„	4.24
7	„	„	„	4.95
8	„	„	„	5.65
9	„	„	„	6·36
10	„	„	„	7·10
20	„	„	„	14·14
30	„	„	„	21·20
40	„	„	„	28·27
50	„	„	„	35·34
60	„	„	„	42·41
70	„	„	„	49·50
80	„	„	„	56·55
90	„	„	„	63·69
100	„	„	„	70·62

f) *Stojí-li litr*

kr. n. zl.	bude	státi	máz	kr. n. zl.
1	„	„	„	1·41
2	„	„	„	2·83
3	„	„	„	4·25
4	„	„	„	5·66
5	„	„	„	7·10
6	„	„	„	8·50
7	„	„	„	9·90
8	„	„	„	11·42
9	„	„	„	12·73
10	„	„	„	14·15
20	„	„	„	28·30
30	„	„	„	42·45
40	„	„	„	56·60

Dobré rady.

Podávajíc některé pokyny o zařízení kuchyně a prostředky při různých příležitostech, myslím že mně to ve zlé vykládáno nebude.

Čistění nádob kuchynských.

„Čistota půl zdraví“ praví přísloví. Jestli tato pravda všeobecně platná jest, zajisté platí o kuchyni. Dle čistoty panující v kuchyni, která je chloubou každé pořádné hospodyně, možno souditi i o pořádku panujícím v rodině, jejížto duší jest matka-hospodyně.

Náčiní k upravování zemáků je totéž jako k upravování jiných jídel.

Hliněné a kamenné nádobí se nejlépe čistí, když se v sodě a mýdle umyje a v čisté vodě oplákne, vzhůru dnem na teplé místo postaví a pak se osuší. Pravidlem u tohoto jakož i jiného nádobí jest, aby se nikdy nenechalo prázdné státi na kamnech, sice popraská.

Železné nádobí čistí se jako hliněné a kamenné; mastnota, která snad při vaření horem vytekla, nebo ona, která ohněm zčernala, se nejlépe očistí dřevěnými pilinami; nádobí zůstane ustavičně jako nové.

Plechové nádobí se myje buď v louhu, aneb v sodě s mýdlem a sice tak horké, co se rukou v tom

vydrží a tře se přesličkou, pak se oplákne a usuší a suché nejlépe flanelem vyleští.

Měděné a mosazné nádobí se čistí buď zvláštním práškem smíšeným s vodou nebo se smíchá mouka s octem a solí, udělá se kvásek, tím se potře, ve vodě oplákne, osuší a flanelem otře.

Anebo hrachovou, čočkovou vodou, neb droždím pivním aneb není-li nic jiného po ruce, dřevěným, jemným popelem, aby se nepoškrábalo. Při mosazném a měděném nádobí zvláštní péče se čistotě věnovati musí, poněvadž se jinak, zvlášť bylo-li v nich co kyselého, potahují zelenkou, která je zdraví velmi škodlivá.

Náčiní stolní se nejlépe čistí tímto spůsobem: hodně velká korková zátka se namočí, pak se užije buď popele neb železných pilin, dobře se otře, oplákne a osuší v troubě: nesmí se však dáti do vařící vody, sic by popraskalo a otupilo; náčiní, kterého se zřídka užívá, uschová se na suchém místě a zamotá se do flanelu neb srnčí kůže tak, aby se jeden kus druhého nedotýkal.

Čistění *náčiní stříbrného* děje se hned po upotřebení horkou vodou anebo mýdlem, osuší se pak flanelem.

Dřevěné nádobí se odrhne kartáčem, který se namáčí ve vodě, ve které je soda a mýdlo, posype pískem, očistí a osuší.

Skleněné nádobí čisti se takto: Pískem se sklo poškrábe; bročky čistiti skleněně nádobí — není zdrávo ani radno, za to ale velmi dobře lze užíti prachu a drobných kousků kamenného uhlí k vyčištění.

Zařízení kuchyně.

Má-li kuchařka vše míti vždy po ruce, musí se v každé i menší kuchyni alespoň následující věci nacházeti: Několik velkých a několik menších železných hrnců, větších i menších pekáčů, forma na lívance o šesti prohlubinách, forma bábovková, na moučná jídla mohou sice býti s rozličnými okrasami k. př. rakem nebo hroznem, avšak nejpřiměřenější jsou hladké, poněvadž se z nich pečivo nejlépe vyklopí a nejsnáze se udrží v čistotě; na koláče 2 obyčejné plechy, jichž šířka se řídí dle šířky trouby, struhadlo, cedník na nudle a na polévku: sitko na mouku, jedno na cezení mléka a zvláštní na povidla; pánev na omletky; několik prkének na sekání masa, kulaté na připravování špenátu; vál na nudle, váleček na vyvalování těsta. Forma dřevěná na makrony, palička dřevěná na klepání masa před vařením neb dušením; k uschování soli je nejlepší dřevěná slánka, schránka s přihrádkami na koření, oblý sekáček na sekání špenátu; několik vařeček rozličné velikosti, prut na šlehání sněhu; váhy, moždíř, kávový mlýnek, dlouhý nůž a velkou vidličku, zvláštní utěráky na sklo a na hrubší nádobí, polévkové mísy, hluboké a plítké talíře, kávovar, několik podlouhlých a několik kulatých mis, několik nádobek na omáčku, pokličky rozličné velikosti.

Úprava stolu.

I v jednoduché domácnosti při obyčejném obědě se prostře bílý ubrus na stůl, talíře se dají v přiměřené vzdálenosti od sebe, vždy jeden mělký a jeden

hluboký, polévkový; nepije-li se nic jiného, tedy se postaví láhev s vodou na stůl, do prostřed květina, je-li host při stole a nechá náčiní ležeti na talíři, vezme se i s talířem, oplákne a na jiném talíři zpět přinese.

Nemůže se připomenouti dosti důrazně, že většina jídel zemákových, vyjma cukrovinky, se musí požívati pokud jsou čerstvá, sic jinak pozbývají chuti. Dávají-li se zemáky k čaji, operou se čistě, nasolí, trouba se vyčistí, a v ni se zemáky pekou, pak se trochu roztlačí, zaobalí do ubrusu, dají na mísu a nesou se na stůl. Ubrus se následujícím spůsobem skládá: Cípy se složí do prostřed, konce poněkud nahoru ohnou a zemáky do vnitř vloží.

ACADEMIA PRAGENSIS REGIA BIBLIOTHECA